



Petromax

Gusseisen

DE Petromax Gusseisen -Produkte

Original-Pflegeanleitung

EN Petromax cast iron products

Translation of the Original Care Instructions

FR Barbecue à gaz Atago

Traduction des instructions d'entretien originales

+

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Gusseisen

DE Petromax Gusseisen -Produkte

Original-Pflegeanleitung

EN Petromax cast iron products

Translation of the Original Care Instructions

FR Barbecue à gaz Atago

Traduction des instructions d'entretien originales

+

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Original-Pflegeanleitung für Petromax Gusseisen-Produkte	4
Original care instructions for Petromax cast iron products	14
Instructions d'entretien originales pour les produits en fonte Petromax	23
Original vedligeholdelsesvejledning til Petromax støbejernsprodukter	33
Petromaxin alkuperäinen huolto-opas valurautatuotteet	42
Guida all'assistenza originale Petromax per i prodotti in ghisa	50
Petromax Originele Onderhoudshandleiding voor gietijzeren producten	59
Originale pleieanvisninger for Petromax støbejernsprodukter	67
Oryginalne instrukcje pielęgnacji produktów żeliwnych Petromax	76
Original skötselråd för Petromax gjutjärnsprodukter	85
Instrucciones originales para el cuidado de los productos de hierro fundido Petromax	94
Originální pokyny pro péči o litinové výrobky Petromax	103



DE: Gebrauchsanleitung **EN:** Your language is not available? Use this QR code to get more information. **BG:** Вашият език не е достъпен? Използвайте този QR код, за да получите повече информация. **ZH:** 您的语言不适用?使用此二维码获取更多信息. **EL:** Η γλώσσα σας δεν είναι διαθέσιμη; Χρησιμοποιήστε αυτόν τον κωδικό QR για να λάβετε περισσότερες πληροφορίες. **ID:** Bahasa Anda tidak tersedia? Gunakan kode QR ini untuk mendapatkan informasi lebih lanjut. **JA:** あなたの言語が利用できませんか?このQRコードで詳細をご確認ください。 **KO:** 귀하의 언어를 사용할 수 없나요? 이 QR 코드를 사용하여 자세한 정보를 확인하세요. **LV:** Jūsu valoda nav pieejama? Izmantojiet šo QR kodu, lai iegūtu vairāk informācijas. **LT:** Jūsų kalbos nėra? Norėdami gauti daugiau informacijos, naudokite šį QR kodą. **PT:** A sua língua não está disponível? Utilize este código QR para obter mais informações. **RO:** Limba dvs. nu este disponibilă? Utilizați acest cod QR pentru a obține mai multe informații. **SK:** Váš jazyk nie je k dispozícii? Použite tento QR kód na získanie ďalších informácií. **SL:** Vaš jezik ni na voljo? Za več informacij uporabite to kodo QR. **TR:** Diliniz mevcut değil mi? Daha fazla bilgi almak için bu QR kodunu kullanın. **UK:** Бава мова недоступна? Скористайтеся цим QR-кодом, щоб отримати більше інформації. **HU:** Az Ön nyelve nem elérhető? Használja ezt a QR-kódot további információért.

Identifikationsnummer: GA-castiron-2024-1
 Ausgabedatum: 01.03.2024
 Versionsnummer: 1
 Identification number: GA-castiron-2024-1
 Date of issue: 01/03/2024
 Version number: 1
 Numéro d'identification : GA-castiron-2024-1
 Date d'édition : 01.03.2024
 Numéro de version : 1
 Identifikationsnummer: GA-castiron-2024-1
 Dato for udstedelse: 01/03/2024
 Versionsnummer: 1
 Tunnistenumero: GA-valurauta-2024-1
 Myöntämispäivä: 01.03.2024
 Version numero: 1
 Numero di identificazione: GA-castiron-2024-1
 Data di emissione: 01/03/2024
 Numero di versione: 1

Identificatienuummer: GA-castiron-2024-1
 Datum van uitgave: 01/03/2024
 Versienummer: 1
 Identifikasjonsnummer: GA-castiron-2024-1
 Utgivelsesdato: 01/03/2024
 Versjonsnummer: 1
 Numer identifikacyjny: GA-castiron-2024-1
 Data wydania: 01/03/2024
 Numer wersji: 1
 Identifieringsnummer: GA-castiron-2024-1
 Datum för utfärdande: 01/03/2024
 Versionsnummer: 1
 Número de identificación: GA-castiron-2024-1
 Fecha de emisión: 01/03/2024
 Número de versión: 1
 Identifikační číslo: GA-castiron-2024-1
 Datum vydání: 01/03/2024
 Číslo verze: 1

Original-Pflegeanleitung für Petromax Gusseisen-Produkte

Wir freuen uns, dass du dich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden hast. Damit du viel Freude mit deinem Petromax Gusseisen-Produkt hast, möchten wir dich umfassend über produkt- und warentypische Eigenschaften des Gusseisens aufklären. Wenn du lange Freude an deinem Petromax Gusseisen-Produkt haben möchtest, müssen eine sachgerechte Nutzung (nicht zweckentfremdet) und eine regelmäßige Unterhaltspflege deines Petromax Gusseisen-Produkts selbstverständlich sein.

WICHTIG: Das Petromax Gusseisen-Produkt wird mit einem Seasoned Finish (vorbehandelte Oberfläche) geliefert, d.h. es muss vor dem ersten Gebrauch nicht eingebrannt werden. Diese Pflegehinweise helfen dir, dein Produkt für eine lange Nutzungsdauer zu erhalten.

1 Informationen zu dieser Anleitung

Lies die Pflegeanleitung vollständig durch, bevor du das Petromax Gusseisen-Produkt verwendest. Die Anleitung bildet die Grundlage für den sicherheitsgerechten Umgang mit dem Petromax Gusseisen-Produkt. Unsachgemäße Verwendung kann zu Personen- und Sachschäden führen. Die Anleitung muss grundsätzlich auch bei Weiterverkauf mitgegeben werden! Bewahre daher alle Unterlagen für den späteren Gebrauch oder für den Nachbesitzer auf.



Diese Hinweise sind eine Ergänzung zum Aufdruck auf der Verpackung oder zum Beileger deines Petromax Gusseisen-Produkts. Dort findest du nähere Infos zur Beschreibung der einzelnen Teile. Um welches Produkt es sich jeweils handelt, erkennst du an der Artikelnummer, die auf der Verpackung zu finden ist oder am Petromax Gusseisen-Produkt angebracht ist, z.B. „ft9“ auf dem Deckel deines Feuertopfs ft9 als Relief oder „fp20“ auf dem Stiel deiner Feuerpfanne fp20.

1.1 Was bedeuten Symbole und Warnhinweise?

	Warnung! Heiße Oberfläche!
	Warnung! Verletzungsgefahr! Bezeichnet Situationen, die zu Verletzungen führen können, wenn sie nicht vermieden werden.
	Handschutz benutzen.
	Lebensmittelgeeignet.

	<p>Vor dem ersten Gebrauch:</p> <p>Entferne das Verpackungsmaterial. Spül das Produkt mit heißem Wasser aus, mit kaltem Wasser nach und trockne es gut ab.</p>
	<p>Vor dem Einbrennen:</p> <p>Die Reinigung sollte mit Wasser und einem milden, neutralen Reinigungsmittel, Wasser und einem Tuch erfolgen. Dabei ist auf kurzen Kontakt mit dem Reinigungsmittel zu achten.</p>
	<p>Verwende kein Spülmittel für die Reinigung.</p>
	<p>Nicht spülmaschinengeeignet.</p>
	<p>Geeignet für den Elektro-Herd.</p>
	<p>Geeignet für den Glaskeramik-Herd.</p>
	<p>Geeignet für den Gasherd.</p>
	<p>Geeignet für den Induktionsherd.</p>
	<p>Gusseisernes Kochgeschirr kann über offenen Flammen in einer Feuerstelle oder über einem Lagerfeuer verwendet werden.</p>
	<p>Nicht mikrowellengeeignet.</p>

	Nicht gefrierschrankgeeignet.
	Maximal zu verwendender Temperaturbereich.
	Nicht als Schneidunterlage geeignet.
	Der Code weist auf das Material hin und erleichtert das Recycling.
	Thermometerdurchführung
	Deckel als Pfanne verwendbar.
	Für die Backofenfunktion können Kohlen oder Briketts auf den Deckel gelegt werden. Der gusseiserne Topf kann sowohl auf Kohle als auch auf Briketts verwendet werden.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung des Petromax Gusseisen-Produkts

2.1 Anwendungsmöglichkeiten

Das Petromax Gusseisen-Produkt ist bekannt für seine Haltbarkeit, Wärmeleitfähigkeit und vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten. Hier sind einige typische Verwendungen:

Braten und Schmoren: Gusseiserne Pfannen und Töpfe eignen sich hervorragend zum Braten und Schmoren von Fleisch, Geflügel, Gemüse und anderen Zutaten. Die gleichmäßige Wärmeverteilung trägt dazu bei, eine konsistente Garung zu erreichen.

Backen: Einige Petromax Gusseisen-Produkte sind für den Einsatz im Ofen geeignet. Sie können zum Backen von Brot, Kuchen, Aufläufen und anderen Ofengerichten verwendet werden.

Frittieren: Aufgrund ihrer Hitzebeständigkeit eignen sich gusseiserne Pfannen gut zum Frittieren von Lebensmitteln. Die hohe Wärmespeicherkapazität ermöglicht eine gleichmäßige Temperaturkontrolle.

Grillen: Gusseiserne Grillpfannen und Grillplatten können auf dem Herd oder im Ofen verwendet werden, um Fleisch, Gemüse oder andere Grillgerichte zuzubereiten.

Suppen und Eintöpfe: Große gusseiserne Töpfe eignen sich gut zum Zubereiten von Suppen, Eintöpfen und anderen Gerichten, die eine längere Garzeit erfordern.

Halten von Wärme: Gusseisen behält Wärme sehr gut bei, daher können Petromax Gusseisen-Produkte zum Warmhalten von Speisen auf dem Tisch oder beim Servieren verwendet werden.

Es ist wichtig zu beachten, dass das Petromax Gusseisen-Produkt oft eingebrannt oder eingeölt werden muss, um seine Antihaft-Eigenschaften zu verbessern und die Lebensdauer zu verlängern (s. Kapitel „Einbrennen“).

Pflegehinweise, wie das Vermeiden von scharfen Reinigungsmitteln und das regelmäßige Einölen, sollten beachtet werden, um die Qualität des Petromax Gusseisen-Produkts zu erhalten.

2.2 Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck und Einschränkungen:

- Arten von Lebensmitteln, die mit dem Petromax Gusseisen-Produkt in Berührung kommen sollen: Alle Arten von Lebensmitteln (wässrige, alkoholische und fettige Lebensmittel sowie Milcherzeugnisse), **außer saure Lebensmittel.**



- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel/ Verwendungsbedingungen: Hochtemperaturanwendungen zum Erwärmen, Kochen und Backen oder Servieren von Speisen. Für die Lagerung von Speisen sind Petromax Gusseisen-Produkte ungeeignet.
- Hinweise zu erforderlichen Behandlungen oder Einschränkungen der Verwendung des Lebensmittelbedarfsgegenstandes: Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser reinigen und abschließend gut abtrocknen. Kein Spülmittel verwenden. Trocken lagern. Ein Einbrennen ist durch die vorbehandelte Oberfläche nicht notwendig. Auf säurehaltige Speisen ist bei der Benutzung zu verzichten. Gusseisen kann rosten und erfordert besondere Pflege, um die Lebensmittelechtheit zu erhalten. Daher ist es für die Aufbewahrung von Lebensmitteln ungeeignet.

2.3 Geeignete Befeuerungsarten

Das Petromax Gusseisen-Produkt ist vielseitig einsetzbar und du kannst das Petromax Gusseisen-Kochgeschirr, das keine Füße hat, auf allen Herdarten verwenden.

Herdplatte: Gusseiserne Pfannen und Töpfe können auf herkömmlichen Herdplatten, sei es Gas-, Elektro- oder Induktionsherde, verwendet werden. Die gleichmäßige Wärmeverteilung des Gusseisens sorgt für gute Kochergebnisse.

Backofen: Petromax Gusseisen-Produkte sind ofenfest und können daher im Backofen verwendet werden. Dies ist besonders nützlich für Schmorgerichte, Braten oder zum Backen von Brot und Desserts.

HINWEIS

Stell das Petromax Gusseisen-Produkt im Ofen nicht auf den Boden, sondern auf einen Rost!

Grill: Gusseiserne Grillpfannen oder Grillplatten eignen sich ideal zum Grillen von Fleisch, Gemüse oder anderen Grillgerichten. Sie können auf einem Grill im Freien oder auch auf dem Herd verwendet werden.

Feuerstelle / Lagerfeuer: Das Petromax Gusseisen-Produkt kann über offenen Flammen in einer Feuerstelle oder über einem Lagerfeuer verwendet werden. Dies macht es ideal für das Kochen im Freien beim Camping oder Grillen.

Kochstellen im Freien: Gusseiserne Töpfe und Pfannen können auch auf speziellen Kochstellen im Freien, wie Campingkochern oder Feuerstellen, eingesetzt werden.

Induktionsherd: Petromax Gusseisen-Produkte sind für die Verwendung auf Induktionsherden geeignet.

HINWEIS

Es ist wichtig zu beachten, dass die Handhabung von Gusseisenpfannen und -töpfen je nach Befeuungsart einige spezifische Überlegungen erfordern kann. Beispielsweise sollte Gusseisen auf Induktionsherden flach und stabil aufliegen, und bei der Verwendung über offenen Flammen ist eine geeignete Stellfläche wichtig. Beachte immer die Herstelleranweisungen und empfohlene Pflegehinweise für die spezifische Befeuungsart!

3 Zu deiner Sicherheit

- Arbeite immer mit Umsicht und nur in guter Verfassung: Müdigkeit, Krankheit, Alkoholgenuss, Medikamenten- und Drogeneinfluss sind unverantwortlich, da du das Petromax Gusseisen-Produkt nicht mehr sicher benutzen kannst.
- Vor dem Gebrauch prüfe das Petromax Gusseisen-Produkt auf Beschädigungen. Benutze kein beschädigtes Kochgeschirr. Sobald ein Teil defekt ist, muss es unbedingt vor dem nächsten Gebrauch ersetzt werden.
- Wähle die optimale Kochfeldgröße für dein Petromax Gusseisen-Produkt. Um Verletzungen oder Sachschaden zu vermeiden, beachte die vom Hersteller angegebene Tragfähigkeit deines Feuerungs-typs (z.B. Grill, Herd) und passe sie an dein Kochgeschirr an.
- Bei empfindlichen Oberflächen: Beachte das Gewicht des Petromax Gusseisen-Produkts. Lass das Produkt nicht fallen, sondern stelle es vorsichtig ab. Schweres Kochgeschirr darf nicht geschoben werden, da dies empfindliche Oberflächen zerkratzen kann.
- Erwärme dein Petromax Gusseisen-Produkt nicht in leerem Zustand, es könnte sonst überhitzen.

- Lass das heiße Petromax Gusseisen-Produkt nicht unbeaufsichtigt auf einer Hitzequelle.
- Lösch brennendes Fett nicht mit Wasser. Unterbrich die Sauerstoffzufuhr mit Hilfe eines Deckels oder einer Decke. Entferne die Zündquelle. Sollte es zu Verbrennungen kommen, wende 1. Hilfe-Maßnahmen an und suche professionelle medizinische Hilfe auf.
- Verwende Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon statt Metall. Dieses, sowie scheuernde Schwämme oder Metall-Tropfkratzer, könnten dein Petromax Gusseisen-Produkt beschädigen. Schneide nicht mit einem Messer direkt im Petromax Gusseisen-Produkt, wenn du es benutzt.



Warnung! Heiße Oberfläche!

Kochgeschirr aus Gusseisen wird bei der Verwendung sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden:

- Halte Kinder und Tiere fern, wenn du das Petromax Gusseisen-Produkt benutzt.
- Schütz deine Hände mit einem hitzebeständigen Tuch oder Schutzhandschuhen und verwende einen Deckelheber.

4 Transport- und Lagerungshinweise

- Achte auf einen sicheren und beschädigungsfreien Transport.
- Verstaue dein Petromax Gusseisen-Produkt niemals in nassem und unbehandeltem Zustand. Trockne es immer gründlich ab und verteile eine dünne Schicht Petromax Pflegepaste auf der gesamten Oberfläche.
- Lagere dein Gusseisen an einem trockenen Ort. Für optimale Belüftung kannst du ein Stück dünne Pappe, Holz oder den Petromax Silikonuntersetzer 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 Petromax Gusseisen-Produkt mit der Petromax Pflegepaste. Ein Einbrennen ist nötig. Sollte dein Petromax Gusseisen-Produkt starke Roststellen ansetzen, empfehlen wir dir, dein Petromax Gusseisen-Produkt erneut einzubrennen.

5 Vor dem ersten Gebrauch

Spül das Produkt mit heißem Wasser aus, mit kaltem Wasser nach und trockne es gut ab. Alle Petromax Gusseisen-Produkte sind bereits werksseitig eingebrannt und somit einsatzbereit.

6 Bedienung

Fass dein Petromax Gusseisen-Produkt nur mit feuerfesten Handschuhen oder Topflappen an. Die Griffe können sehr heiß werden. Nutze zum Schutz alternativ die Petromax Aramid Griffhülle für deine Feuerpfanne (Art.: handle300). Um den Deckel abzunehmen, kannst du den Petromax Deckelheber (Art.: ftdh) oder Profi-Deckelheber (Art.: ftplus) für den Feuertopf verwenden.

Stell dein Petromax Gusseisen-Produkt nach dem Herunternehmen vom Herd, Grill oder aus dem Feuer auf eine wärmeunempfindliche Unterlage. Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden. Wir empfehlen den Silikonuntersetzer für Feuertöpfe (Dutch Ovens) (Art.: slx-c). Dieser ist temperaturbeständig von -40°C bis 230°C. Du kannst auch die Aramid Topflappen mit Eingriff (Art.: t300-e) oder ohne Eingriff (Art.: t300) als Untersetzer verwenden.

7 Reinigung

Sofern du dein Petromax Gusseisen-Produkt korrekt pflegst, hält es über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten:

Lass dein Petromax Gusseisen-Produkt nach dem Gebrauch abkühlen, bevor du es reinigst und spül es dann von Hand nur mit heißem Wasser aus, trockne es gründlich ab und fette es.



Verwende hierfür die Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen (Art.: ft-pflege) oder ein neutrales Öl, wie z.B. Raps- oder Kürbiskernöl, bzw. Pflanzenfett. Verwende kein Olivenöl, da es nicht so stark erhitzt werden kann wie andere Fette. Benutze keine scheuernden oder ätzenden Mittel oder Metall-Topfkratzer. Bei Verkrustungen empfehlen wir den Petromax Schaber (Art.: os bzw. os-z) oder den Petromax Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen (Art.: scrub bzw. scrub-xl).



Achtung! Sachbeschädigungsgefahr!

Lass das Petromax Gusseisen-Produkt nicht fallen und schüttele während der Reinigung keine kalten Flüssigkeiten auf das noch heiße Gusseisen, da es ein sprödes Material ist, das reißen kann!

8 Wichtig: Das Einbrennen nicht vergessen

HINWEIS

Die Patina muss erneuert werden, wenn sie in Mitleidenschaft gezogen wurde. So kann es z.B. passieren, dass dein Petromax Gusseisen-Produkt an einigen Stellen zu rosten beginnt. Tritt dies auf, solltest du den Rost mechanisch mit einer Stahldrahtbürste abbürsten und anschließend den Einbrennvorgang durchführen.

Das Einbrennen des Petromax Gusseisen-Produkts ist ein wichtiger Schritt, um eine natürliche Antihafbeschichtung zu erzeugen und die Lebensdauer des Produkts zu verlängern. Wähle je nach Größe deines Petromax Gusseisen-Produkts das Einbrennen im Ofen mit Rauchabzug oder das Einbrennen draußen auf dem Grill.

Um Verletzungen oder Unfälle während des Einbrennens zu vermeiden, beachte unbedingt die Sicherheitshinweise.



Achtung! Rauchentwicklung!

- Stelle sicher, dass der Raum gut belüftet ist, da das Erhitzen von Öl zu Rauch und Gerüchen führen kann. Öffne Fenster oder verwende einen Ventilator, um sicherzustellen, dass Rauch und Gerüche abziehen können.
- Wir empfehlen das Einbrennen im Ofen mit Rauchabzug oder alternativ auch auf einem Grill im Garten. Beachte, dass das Einbrennen auf einem Grill ähnlich dem Einbrennen im Ofen funktioniert, aber die genaue Zeit und Temperatur variieren können.
- Sofern dein Ofen nicht an einen Rauchabzug angeschlossen ist, verlege das Einbrennen nach draußen.

HINWEIS

Um die Patina zu verstärken und eine bessere Antihafwirkung zu erzielen, wiederhole den Einbrennvorgang, falls gewünscht. Lass das Petromax Gusseisen-Produkt nach dem Einbrennen vollständig abkühlen, bevor du es anfasst oder reinigst.

Häufig ist die Patina nach dem Einbrennen nicht schwarz, sondern kann auch bräunlich oder grau aussehen. Wichtig ist nur, dass die Patina nach dem Einbrennen nicht klebrig ist, sondern sich sehr glatt anfühlt. Deshalb ist es unerlässlich, den Einbrennvorgang genau zu befolgen.

5 Schritte zum sicheren Einbrennen im Ofen:

- 1. Reinigung:** Entferne alle Etiketten, Rückstände oder Verunreinigungen vom gusseisernen Produkt. Reinige es gründlich mit heißem Wasser und einer Bürste, um Staub, Korrosionsschutzreste oder Schmutz zu entfernen.
- 2. Trocknen:** Trockne das Produkt vollständig ab und lass es mindestens 2 Stunden abtrocknen, sodass keine Wasserrückstände mehr enthalten sind.

Einbrennmittel

Verwende die Petromax Pflegepaste, alternativ kannst du auch Öle mit einem hohen Rauchpunkt ab ca. 200 °C zum Einbrennen benutzen.

- 3. Einbrennmittel/Fett auftragen:** Trage eine dünne Schicht Pflanzenöl oder vorzugsweise die Petromax Pflegepaste auf die Innenseite des Produkts auf. Verwende ein Öl mit hohem Rauchpunkt wie Rapsöl, Sonnenblumenöl, Kokosfett (kein Olivenöl, Leinöl). Trage das Öl im Idealfall mit einem Pinsel oder Baumwolltuch auf. Wisch überflüssiges Fett vor dem Einbrennen gründlich ab!

HINWEIS

Um eine gleichmäßige, nicht klebrige Patina zu erzielen, achte darauf, dass nur eine dünne Schicht des Öls auf dem Produkt zurückbleibt. Entferne im Zweifel überschüssiges Öl und brenne das gusseiserne Produkt erneut ein.

Erhitzen: Stell das Produkt verkehrt herum auf den Rost des Backofens, in den auf 200–250°C vorgeheizten Ofen. Leg ein Backblech auf die unterste Schiene, um tropfendes Öl aufzufangen. Behalte das Petromax Gusseisen-Produkt im Ofen im Auge! Beim Einbrennen kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist beabsichtigt. Wenn es nicht mehr raucht, ist der Vorgang abgeschlossen. Je nach Produkt ist die Einbrenndauer unterschiedlich. Lass das Produkt mindestens 30 Minuten einbrennen und achte auf den Rauch.

Abkühlen lassen: Schalte den Ofen aus und lass das Produkt nach dem Einbrennen langsam im Ofen abkühlen. Sei vorsichtig beim Herausnehmen, da es extrem heiß sein kann und nimm es erst dann heraus, wenn es kühl genug ist, um sicher gehandhabt zu werden.

Sicherheitshinweise zum Einbrennen im Freien

Wenn du einen Einbrennvorgang im Freien durchführen möchtest, hat Sicherheit oberste Priorität:

- Wähle einen gut belüfteten Bereich im Freien aus, der nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien oder Strukturen liegt. Vermeide übermäßig windige Bereiche, um zu verhindern, dass das Feuer außer Kontrolle gerät.
- Stell sicher, dass die Oberfläche, auf der du das Produkt platzierst, stabil und feuerfest ist. Verwende z.B. einen Grill, Ziegelsteine oder einen stabilen Metallständer.
- Halte immer einen Feuerlöscher, eine Löschdecke oder ein anderes geeignetes Löschmittel in der Nähe, falls etwas schiefgeht.
- Halte während des Einbrennvorgangs Abstand zum Petromax Gusseisen-Produkt und achte darauf, dass keine Kinder oder Haustiere in der Nähe sind.
- Trag hitzebeständige Handschuhe und, falls erforderlich, eine Schürze, um dich vor heißen Spritzern zu schützen.
- Sei vorsichtig beim Umgang mit heißem Öl und vermeide Spritzer oder das Verschütten des Öls.
- Behalt das Produkt während des Einbrennens im Auge und sei vorsichtig, wenn du es aus dem Feuer nimmst oder bewegst.
- Nach dem Einbrennen sollte das Produkt vollständig abkühlen, bevor du sie anfasst oder reinigst.

5 Schritte zum sicheren Einbrennen auf dem Grill (Kohle- oder Gasgrill):

1. **Vorbereitung des Grills:** Heiz den Grill auf eine hohe Temperatur vor. Stell sicher, dass der Grill sauber ist und keine Rückstände auf der Grillfläche vorhanden sind.
2. **Das Petromax Gusseisen-Produkt vorbereiten:** Reinige das Produkt gründlich und trockne es gut ab. Trag eine dünnflüssige Schicht Öl (Raps- oder Kürbiskernöl) oder die Petromax Pflegepaste auf der gesamten Innenseite des Produkts auf. Das Einbrennen der Außenflächen funktioniert genauso. Dabei muss die Außenfläche des Petromax Gusseisen-Produkts nach oben zeigen.
3. **Positionierung auf dem Grill:** Platziere Petromax Gusseisen-Produkt verkehrt herum auf dem Grillrost. Stell sicher, dass es stabil und eben aufliegt, damit das Öl gleichmäßig verteilt wird.
4. **Grillen und Einbrennen:** Lass das Produkt auf dem heißen Grill für etwa 30 bis 60 Minuten liegen. Achte darauf, dass der Grill gut belüftet ist, da beim Einbrennen Öl rauchen kann. Falls vorhanden Grilldeckel schließen, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
5. **Abkühlen lassen:** Schalt den Grill aus und lass das Produkt langsam abkühlen. Vermeide es, das heiße Produkt zu berühren, bis es auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

DE

9 Entsorgungshinweise

Entsorge die Materialien sortenrein getrennt in den vorgesehenen Sammelsystemen.

Beachte die aktuell geltenden Entsorgungsvorschriften, wenn du dein Produkt entsorgen möchtest. Setz dich im Zweifelsfall mit deiner örtlichen Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

EN

FR

DA

10 Zubehör (separat erhältlich)

Halt dich auf unserer Webseite www.petromax.de auf dem Laufenden, was nützliche Produkte und Zubehör betrifft.

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Original care instructions for Petromax cast iron products

We are pleased that you have chosen a product from our company. To ensure that you have a lot of fun with your Petromax cast iron product, we would like to inform you in detail about the typical product and product properties of cast iron. If you want to enjoy your Petromax cast iron product for a long time, proper use (not misused) and regular maintenance care of your Petromax cast iron product must be a matter of course.

IMPORTANT: The Petromax cast iron product is supplied with a seasoned finish (pre-treated surface), i.e. it does not need to be baked before first use. These care instructions will help you to preserve your product for a long service life.





1 Information on these instructions

Read the care instructions completely before using the Petromax cast iron product. The instructions form the basis for the safe handling of the Petromax cast iron product. Improper use can lead to personal injury and damage to property. The instructions must also be handed over when reselling the product! Therefore, keep all documents for later use or for the subsequent owner.



These instructions are a supplement to the imprint on the packaging or the insert of your Petromax cast iron product. There you will find more detailed information on the description of the individual parts. You can recognize which product it is by the article number that can be found on the packaging or is attached to the Petromax cast iron product, e.g. „ft9“ on the lid of your Dutch Oven ft9 as a relief or „fp20“ on the handle of your Fire Skillet fp20.

1.1 What do symbols and warnings mean?

	Warning! Hot surface!
	Warning! Risk of injury! Indicates situations that can lead to injuries if they are not avoided.
	Use hand protection.
	Suitable for food.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL





NO








PL

SV

ES

CS

	<p>Before first use:</p> <p>Remove the packaging material. Rinse the product with hot water, rinse with cold water and dry well.</p>
	<p>Before baking:</p> <p>Cleaning should be carried out with water and a mild, neutral cleaning agent, water and a cloth. Ensure brief contact with the cleaning agent.</p>
	<p>Do not use detergent for cleaning.</p>
	<p>Not dishwasher safe.</p>
	<p>Suitable for the electric stove.</p>
	<p>Suitable for the glass ceramic hob.</p>
	<p>Suitable for the gas hob.</p>
	<p>Suitable for induction stoves.</p>
	<p>Cast iron cookware can be used over open flames in a fireplace or over a campfire.</p>
	<p>Not suitable for microwave use.</p>

	Not suitable for the freezer.
	Maximum temperature range to be used.
	Not suitable as a cutting surface.
	The code indicates the material and facilitates recycling.
	Thermometer feedthrough
	Lid can be used as a pan.
	Coals or briquettes can be placed on the lid for the oven function. The cast-iron pot can be used on both coal and briquettes.

2 Intended use of the Petromax cast iron product

2.1 Possible applications

The Petromax cast iron product is known for its durability, heat conductivity and versatility. Here are some typical uses:

Roasting and braising: Cast iron pans and pots are ideal for roasting and braising meat, poultry, vegetables and other ingredients. The even heat distribution helps to achieve consistent cooking.

Baking: Some Petromax cast iron products are suitable for use in the oven. They can be used for baking bread, cakes, casseroles and other oven dishes.

Deep-frying: Due to their heat resistance, cast iron pans are well suited to deep-frying food. The high heat storage capacity enables even temperature control.

Grilling: Cast iron grill pans and grill plates can be used on the stove or in the oven to prepare meat, vegetables or other grilled dishes.

Soups and stews: Large cast-iron pots are ideal for preparing soups, stews and other dishes that require a longer cooking time.

Heat retention: Cast iron retains heat very well, so Petromax cast iron products can be used to keep food warm on the table or when serving.

It is important to note that the Petromax cast iron product must often be baked or oiled in order to improve its non-stick properties and extend its service life. (see chapter „Baking“)

Care instructions, such as avoiding harsh cleaning agents and regular oiling, should be observed in order to maintain the quality of the Petromax cast iron product.

2.2 Specifications for the intended use and restrictions:

- Types of food that should come into contact with the Petromax cast iron product: All types of food (aqueous, alcoholic and fatty foods as well as dairy products), **except acidic foods.**



- Duration and temperature of treatment and storage in contact with the food/ conditions of use: High temperature applications for heating, cooking and baking or serving food. Petromax cast iron products are not suitable for storing food.

- Information on necessary treatments or restrictions on the use of the food contact material: Before first use, clean with hot water and then dry thoroughly. Do not use washing-up liquid. Store in a dry place. Due to the pre-treated surface, baking is not necessary. Avoid acidic foods during use. Cast iron can rust and requires special care to maintain its food-safe properties. It is therefore unsuitable for storing food.

2.3 Suitable firing types

The Petromax cast iron product is versatile and you can use the Petromax cast iron cookware, which has no feet, on all types of stoves.

Hob: Cast iron pans and pots can be used on conventional hobs, whether gas, electric or induction. The even heat distribution of cast iron ensures good cooking results.

Oven: Petromax cast iron products are ovenproof and can therefore be used in the oven. This is particularly useful for stews, roasts or for baking bread and desserts.

NOTE

Do not place the Petromax cast iron product in the oven on the floor, but on a grate!

Grill: Cast iron grill pans or grill plates are ideal for grilling meat, vegetables or other grilled dishes. They can be used on an outdoor grill or on the stove.

Fire pit / campfire: The Petromax cast iron product can be used over open flames in a fire pit or over a campfire. This makes it ideal for outdoor cooking when camping or barbecuing.

Outdoor cooking areas: Cast iron pots and pans can also be used on special outdoor cooking areas, such as camping stoves or fire pits.

Induction stove: Petromax cast iron products are suitable for use on induction stoves.

NOTE

It is important to note that the handling of cast iron pans and pots may require some specific considerations depending on the firing method. For example, cast iron should rest flat and stable on induction stoves, and a suitable surface is important when using over open flames. Always follow the manufacturer's instructions and recommended care instructions for the specific firing method!

3 For your safety

- Always work with caution and only when you are in good health: tiredness, illness, alcohol consumption, the influence of medication and drugs are irresponsible, as you can no longer use the Petromax cast iron product safely.
- Before use, check the Petromax cast iron product for damage. Do not use damaged cookware. As soon as a part is defective, it must be replaced before the next use.
- Select the optimum hob size for your Petromax cast iron product. To avoid injuries or material damage, observe the load capacity of your stove type (e.g. grill, stove) specified by the manufacturer and adapt it to your cookware.
- For sensitive surfaces: Note the weight of the Petromax cast iron product. Do not drop the product, but set it down carefully. Do not push heavy cookware as this can scratch sensitive surfaces.
- Do not heat your Petromax cast iron product when it is empty, otherwise it could overheat.
- Do not leave the hot Petromax cast iron product unattended on a heat source.
- Do not extinguish burning fat with water. Cut off the oxygen supply with a lid or blanket. Remove the source of ignition. If burns occur, apply first aid measures and seek professional medical help.

- Use cooking utensils made of wood, heat-resistant plastic or silicone instead of metal. This, as well as abrasive sponges or metal drip scrapers, could damage your Petromax cast iron product. Do not cut directly into the Petromax cast iron product with a knife when using it.



Warning! Hot surface!

Cast iron cookware becomes very hot during use. To avoid injury:

- Keep children and animals away when using the Petromax cast iron product.
- Protect your hands with a heat-resistant cloth or protective gloves and use a lid lifter.

4 Transport and storage instructions

- Ensure safe and damage-free transportation.
- Never store your Petromax cast iron product when it is wet and untreated. Always dry it thoroughly and spread a thin layer of Petromax Care Paste over the entire surface.
- Store your cast iron in a dry place. For optimum ventilation, you can place a piece of thin cardboard, wood or the Petromax silicone trivet between the pot and lid or between the two halves of the sandwich, waffle and burger irons.
- Should small rust spots nevertheless form: Remove light rust with a wire brush and grease your Petromax cast iron product with Petromax Care Paste. Baking is necessary. If your Petromax cast-iron product develops heavy rust spots, we recommend that you burn in your Petromax cast-iron product again.

5 Before first use

Rinse the product with hot water, rinse with cold water and dry well. All Petromax cast iron products are already baked at the factory and therefore ready for use.

6 Operation

Only touch your Petromax cast iron product with fireproof gloves or oven mitts. The handles can become very hot. Alternatively, use the Petromax Aramid Handle Cover for your Fire Skillet (Art.: handle300) for protection. To remove the lid, you can use the Petromax Lid Lifter (Art.: ftdh) or Professional Lid Lifter (Art.: ftplus) for the Dutch Oven.

After removing your Petromax cast iron product from the stove, grill or fire, place it on a heat-resistant surface. Heat-sensitive surfaces can otherwise be damaged. We recommend the silicone trivet for Dutch Ovens (Art.: slx-c). This is temperature-resistant from -40°C to 230°C. You can also use the aramid potholders with grip (art.: t300-e) or without grip (art.: t300) as trivets.

7 Cleaning

If you care for your Petromax cast iron product correctly, it will last for generations. You should observe a few important basic rules:

Let your Petromax cast iron product cool down after use before you clean it and then rinse it by hand with hot water only, dry it thoroughly and grease it.



Use the Petromax care paste for cast and wrought iron (Art.: ft-care) or a neutral oil, such as rapeseed or pumpkin seed oil, or vegetable fat. Do not use olive oil, as it cannot be heated as much as other fats. Do not use abrasive or corrosive products or metal scourers. For encrustations we recommend the Petromax scraper (Art.: os or os-z) or the Petromax ring cleaner for cast and wrought iron (Art.: scrub or scrub-xl).



Caution! Risk of material damage!

Do not drop the Petromax cast iron product and do not pour cold liquids onto the still hot cast iron during cleaning, as it is a brittle material that can crack!

8 Important: Don't forget to burn in

NOTE

The patina must be renewed if it has been affected. For example, it may happen that your Petromax cast iron product starts to rust in some places. If this occurs, you should brush off the rust mechanically with a steel wire brush and then carry out the stoving process.

Baking the Petromax cast iron product is an important step to create a natural non-stick coating and extend the life of the product. Depending on the size of your Petromax cast iron product, choose to bake it in the oven with a smoke outlet or outside on the grill.

To avoid injuries or accidents during the baking process, always follow the safety instructions.



Attention! Smoke development!

- Make sure the room is well ventilated, as heating oil can lead to smoke and odors. Open windows or use a fan to ensure that smoke and odors can escape.
- We recommend baking in an oven with a smoke extractor or alternatively on a barbecue in the garden. Note that baking on a barbecue is similar to baking in the oven, but the exact time and temperature may vary.
- If your oven is not connected to a smoke outlet, move the baking outside.

NOTE

To strengthen the patina and achieve a better non-stick effect, repeat the baking process if desired. Allow the Petromax cast iron product to cool down completely after baking before touching or cleaning it.

The patina is often not black after baking, but can also look brownish or gray. The important thing is that the patina is not sticky after baking, but feels very smooth. It is therefore essential to follow the stoving process exactly.

5 steps to safe baking in the oven:

1. **Cleaning:** Remove any labels, residue or dirt from the cast iron product. Clean it thoroughly with hot water and a brush to remove dust, corrosion protection residue or dirt.
2. **Drying:** Dry the product completely and allow it to dry for at least 2 hours so that no water residue remains.

Stoving agent

Use the Petromax care paste, alternatively you can also use oils with a high smoke point from approx. 200 °C for burning in.

3. **Apply stoving agent/grease:** Apply a thin layer of vegetable oil or preferably Petromax care paste to the inside of the product. Use an oil with a high smoke point such as rapeseed oil, sunflower oil, coconut oil (not olive oil or linseed oil). Ideally, apply the oil with a brush or cotton cloth. Wipe off excess fat thoroughly before baking!

NOTE

To achieve an even, non-sticky patina, make sure that only a thin layer of oil remains on the product. If in doubt, remove excess oil and burn the cast-iron product again.

Heat: Place the product upside down on the oven rack in an oven preheated to 200 -250°C. Place a baking tray on the bottom shelf to catch any dripping oil. Keep an eye on the Petromax cast iron product in the oven! A slight amount of smoke may develop during the baking process. This is intentional. When it no longer smokes, the process is complete. The baking time varies depending on the product. Leave the product to bake for at least 30 minutes and watch out for smoke.

Allow to cool: Turn off the oven and allow the product to cool slowly in the oven after baking. Be careful when taking it out as it can be extremely hot and only take it out when it is cool enough to be handled safely.

Safety instructions for outdoor baking

If you want to carry out a stoving process outdoors, safety is the top priority:

- Select a well-ventilated outdoor area that is not close to highly flammable materials or structures. Avoid excessively windy areas to prevent the fire from getting out of control.
- Make sure that the surface on which you place the product is stable and fireproof. Use a barbecue, bricks or a sturdy metal stand, for example.
- Always keep a fire extinguisher, fire blanket or other suitable extinguishing agent nearby in case something goes wrong.
- Keep your distance from the Petromax cast iron product during the baking process and make sure that no children or pets are in the vicinity.
- Wear heat-resistant gloves and, if necessary, an apron to protect yourself from hot splashes.
- Be careful when handling hot oil and avoid splashing or spilling the oil.
- Keep an eye on the product during the baking process and be careful when removing it from the fire or moving it.
- After baking, the product should cool down completely before you touch or clean it.

5 steps for safe searing on the barbecue (charcoal or gas barbecue):

1. **Preparing the barbecue:** Preheat the barbecue to a high temperature. Make sure the grill is clean and there is no residue on the grilling surface.
2. **Prepare the Petromax cast iron product:** Clean the product thoroughly and dry it well. Apply a thin layer of oil (rapeseed or pumpkin seed oil) or Petromax Care Paste to the entire inside of the product. Burning in the outer surfaces works in the same way. The outer surface of the Petromax cast iron product must face upwards.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

DE

3. **Positioning on the grill:** Place the Petromax cast iron product upside down on the grill grate. Make sure that it is stable and level so that the oil is evenly distributed.

EN

4. **Grill and bake:** Leave the product on the hot grill for about 30 to 60 minutes. Make sure that the grill is well ventilated, as oil can smoke during searing. If present, close the grill lid to ensure even heat distribution.

FR

DA

Allow to cool down: Switch off the grill and allow the product to cool down slowly. Avoid touching the hot product until it has cooled down to a safe temperature.

FI

9 Disposal instructions

IT

Entsorge die Materialien sortenrein getrennt in den vorgesehenen Sammelsystemen.

NL

Beachte die aktuell geltenden Entsorgungsvorschriften, wenn du dein Produkt entsorgen möchtest. Setz dich im Zweifelsfall mit deiner örtlichen Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

NO

10 Accessories (sold separately)

PL

Keep up to date with useful products and accessories on our website www.petromax.de.

SV

ES

CS

Instructions d'entretien originales pour les produits en fonte Petromax

Nous sommes heureux que vous ayez choisi un produit de notre entreprise. Pour que vous puissiez profiter pleinement de votre produit en fonte Petromax, nous souhaitons vous informer en détail sur les propriétés typiques de la fonte. Si vous souhaitez profiter longtemps de votre produit en fonte Petromax, une utilisation correcte (pas de mauvais usage) et un entretien régulier de votre produit en fonte Petromax doivent être une évidence.

IMPORTANT: Le produit en fonte Petromax est livré avec une finition assaisonnée (surface prétraitée), c'est-à-dire qu'il n'a pas besoin d'être cuit avant la première utilisation. Ces instructions d'entretien vous aideront à préserver votre produit pour une longue durée de vie.

1 Informations sur ces instructions

Lisez entièrement les instructions d'entretien avant d'utiliser le produit en fonte Petromax. Les instructions constituent la base d'une utilisation sûre du produit en fonte Petromax. Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages corporels et matériels. Les instructions doivent également être remises lors de la revente du produit! Conservez donc tous les documents pour une utilisation ultérieure ou pour le propriétaire suivant.



Ce mode d'emploi complète les indications figurant sur l'emballage ou la notice de votre produit en fonte Petromax. Vous y trouverez des informations plus détaillées sur la description des différentes pièces. Vous pouvez reconnaître le produit dont il s'agit grâce au numéro d'article qui figure sur l'emballage ou qui est joint au produit en fonte Petromax, par exemple „ft9“ sur le couvercle de votre four hollandais ft9 en relief ou „fp20“ sur la poignée de votre poêle à frire fp20.

1.1 Que signifient les symboles et les avertissements?

	Avertissement! Surface chaude!
	Avertissement! Risque de blessure! Indique des situations qui peuvent entraîner des blessures si elles ne sont pas évitées.
	Utiliser une protection pour les mains.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL











NO









PL

SV

ES

CS

	Convient aux aliments.
	<p>Avant la première utilisation:</p> <p>Retirer l'emballage. Rincer le produit à l'eau chaude, le rincer à l'eau froide et bien le sécher.</p>
	<p>Avant la cuisson:</p> <p>Le nettoyage doit être effectué avec de l'eau et un produit de nettoyage doux et neutre, de l'eau et un chiffon. Veiller à ce que le contact avec le produit de nettoyage soit bref.</p>
	Ne pas utiliser de détergent pour le nettoyage.
	Ne passe pas au lave-vaisselle.
	Convient à la cuisinière électrique.
	Convient à la plaque de cuisson vitrocéramique.
	Convient pour les plaques de cuisson au gaz.
	Convient aux cuisinières à induction.
	Les ustensiles de cuisine en fonte peuvent être utilisés sur des flammes nues dans une cheminée ou sur un feu de camp.

	Ne convient pas à une utilisation au micro-ondes.
	Ne convient pas au congélateur.
	Maximum temperature range to be used.
	Ne convient pas comme surface de coupe.
	Le code indique le matériau et facilite le recyclage.
	Passage du thermomètre
	Le couvercle peut être utilisé comme une casserole.
	Les charbons ou les briquettes peuvent être placés sur le couvercle pour la fonction four. La marmite en fonte peut être utilisée à la fois pour le charbon et les briquettes.

2 Utilisation prévue du produit en fonte Petromax

2.1 Applications possibles

La fonte Petromax est connue pour sa durabilité, sa conductivité thermique et sa polyvalence. Voici quelques utilisations typiques:

Rôtir et braiser: Les poêles et les casseroles en fonte sont idéales pour rôtir et braiser la viande, la volaille, les légumes et d'autres ingrédients. La répartition uniforme de la chaleur permet d'obtenir une cuisson homogène.

DE

Cuisson au four: Certains produits en fonte Petromax peuvent être utilisés au four. Ils peuvent être utilisés pour la cuisson du pain, des gâteaux, des ragoûts et d'autres plats allant au four.

EN

Friture: En raison de leur résistance à la chaleur, les poêles en fonte conviennent parfaitement à la friture. La grande capacité de stockage de la chaleur permet un contrôle régulier de la température.

FR

Soupes et ragoûts: Les grandes marmites en fonte sont idéales pour préparer des soupes, des ragoûts et d'autres plats qui nécessitent un temps de cuisson plus long.

DA

Rétention de la chaleur: La fonte conserve très bien la chaleur. Les produits en fonte Petromax peuvent donc être utilisés pour maintenir les aliments au chaud sur la table ou pendant le service.

FI

Il est important de noter que le produit en fonte Petromax doit souvent être cuit ou huilé afin d'améliorer ses propriétés anti-adhérentes et de prolonger sa durée de vie. (voir chapitre „Cuisson“)

IT

NL

Les instructions d'entretien, telles qu'éviter les produits de nettoyage agressifs et huiler régulièrement, doivent être respectées afin de maintenir la qualité du produit en fonte Petromax.

NO

2.2 Spécifications pour l'utilisation prévue et les restrictions:

PL

- Types d'aliments qui doivent entrer en contact avec le produit en fonte Petromax: Tous les types d'aliments (aqueux, alcoolisés et gras ainsi que les produits laitiers), à l'exception des aliments acides.

SV



ES

- Durée et température du traitement et du stockage en contact avec les aliments/conditions d'utilisation: Applications à haute température pour le chauffage, la cuisson et la pâtisserie ou le service des aliments. Les produits en fonte Petromax ne conviennent pas au stockage des aliments.
- Informations sur les traitements nécessaires ou les restrictions d'utilisation du matériau en contact avec les denrées alimentaires: Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de liquide vaisselle. Conserver dans un endroit sec. En raison de la surface prétraitée, la cuisson n'est pas nécessaire. Éviter les aliments acides pendant l'utilisation. La fonte peut rouiller et nécessite un soin particulier pour conserver ses propriétés alimentaires. Elle ne convient donc pas au stockage d'aliments.

CS

2.3 Types de tirs appropriés

Le produit en fonte Petromax est polyvalent et vous pouvez utiliser la batterie de cuisine en fonte Petromax, qui n'a pas de pieds, sur tous les types de cuisinières.

Plaque de cuisson: Les poêles et casseroles en fonte peuvent être utilisées sur des plaques de cuisson conventionnelles, qu'elles soient à gaz, électriques ou à induction. La répartition uniforme de la chaleur de la fonte garantit de bons résultats de cuisson.

Four: Les produits en fonte Petromax résistent au four et peuvent donc être utilisés dans le four. Ceci est particulièrement utile pour les ragoûts, les rôtis ou pour la cuisson du pain et des desserts.

NOTE

Ne placez pas le produit en fonte Petromax dans le four sur la sole, mais sur une grille!

Gril: Les poêles ou plaques à griller en fonte sont idéales pour griller de la viande, des légumes ou d'autres plats grillés. Elles peuvent être utilisées sur un gril extérieur ou sur la cuisinière.

Foyer / feu de camp: Le produit en fonte Petromax peut être utilisé sur des flammes nues dans un foyer ou sur un feu de camp. Il est donc idéal pour la cuisine en plein air, en camping ou au barbecue.

Aires de cuisson extérieures: Les casseroles et poêles en fonte peuvent également être utilisées sur des aires de cuisson extérieures spéciales, telles que les réchauds de camping ou les foyers.

Cuisinière à induction: Les produits en fonte Petromax peuvent être utilisés sur des cuisinières à induction.


NOTE

Il est important de noter que la manipulation des poêles et des casseroles en fonte peut nécessiter quelques considérations spécifiques en fonction de la méthode de cuisson. Par exemple, la fonte doit reposer à plat et être stable sur les cuisinières à induction, et il est important de disposer d'une surface appropriée lorsqu'elle est utilisée sur des flammes nues. Suivez toujours les instructions du fabricant et les consignes d'entretien recommandées pour la méthode de cuisson spécifique!

3 Pour votre sécurité

- Travaillez toujours avec prudence et uniquement si vous êtes en bonne santé: la fatigue, la maladie, la consommation d'alcool, l'influence de médicaments et de drogues sont irresponsables, car vous ne pouvez plus utiliser le produit en fonte Petromax en toute sécurité.
- Avant utilisation, vérifiez que le produit en fonte Petromax n'est pas endommagé. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine endommagés. Dès qu'une pièce est défectueuse, elle doit être remplacée avant la prochaine utilisation.
- Choisissez la taille optimale de la plaque de cuisson pour votre produit en fonte Petromax. Pour éviter les blessures ou les dégâts matériels, respectez la capacité de charge de votre type de cuisinière (par ex. gril, poêle) indiquée par le fabricant et adaptez-la à vos ustensiles de cuisine.
- Pour les surfaces sensibles: Tenez compte du poids du produit en fonte Petromax. Ne laissez pas tomber le produit, mais posez-le avec précaution. Ne poussez pas les ustensiles de cuisine lourds, car ils risquent de rayer les surfaces sensibles.
- Ne chauffez pas votre produit en fonte Petromax lorsqu'il est vide, sinon il risque de surchauffer.
- Ne laissez pas le produit en fonte Petromax chaud sans surveillance sur une source de chaleur.

- N'éteignez pas la graisse brûlante avec de l'eau. Coupez l'arrivée d'oxygène à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture. Éliminez la source d'inflammation. En cas de brûlure, appliquer les premiers soins et consulter un médecin.
- Utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone plutôt qu'en métal. Les éponges abrasives ou les grattoirs métalliques pourraient endommager votre produit en fonte Petromax. Lors de l'utilisation du produit en fonte Petromax, ne pas couper directement dans le produit avec un couteau.

	<p>Warning! Hot surface!</p> <p>Les ustensiles de cuisine en fonte deviennent très chauds pendant leur utilisation. Pour éviter les blessures:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tenez les enfants et les animaux à l'écart lorsque vous utilisez le produit en fonte Petromax. • Protégez vos mains avec un chiffon résistant à la chaleur ou des gants de protection et utilisez un lève-couvercle.
---	---

4 Instructions de transport et de stockage

- Assurer un transport sûr et sans dommages.
- Ne stockez jamais votre produit en fonte Petromax lorsqu'il est mouillé et non traité. Séchez-le toujours soigneusement et appliquez une fine couche de Petromax Care Paste sur toute la surface.
- Conservez votre fonte dans un endroit sec. Pour une ventilation optimale, vous pouvez placer un morceau de carton fin, de bois ou le dessous-de-plat en silicone Petromax entre la casserole et le couvercle ou entre les deux moitiés des fers à sandwich, à gaufre et à hamburger.
- Si de petites taches de rouille se forment malgré tout: Enlevez la rouille légère à l'aide d'une brosse métallique et graissez votre produit en fonte Petromax avec la pâte d'entretien Petromax. Une cuisson est nécessaire. Si votre produit en fonte Petromax présente des taches de rouille importantes, nous vous conseillons de le brûler à nouveau.

5 Avant la première utilisation

Rincer le produit à l'eau chaude, le rincer à l'eau froide et bien le sécher. Tous les produits en fonte Petromax sont déjà cuits en usine et donc prêts à l'emploi.

6 Fonctionnement

Ne touchez votre produit en fonte Petromax qu'avec des gants ignifugés ou des gants de cuisine. Les poignées peuvent devenir très chaudes. Vous pouvez également utiliser la housse de poignée en

aramide Petromax pour votre poêle à frire (Art.: handle300) pour la protéger. Pour retirer le couvercle, vous pouvez utiliser le lève-couvercle Petromax (Art.: ftdh) ou le lève-couvercle professionnel (Art.: ftplus) pour le four hollandais.

Après avoir retiré votre produit en fonte Petromax de la cuisinière, du grill ou du feu, placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Les surfaces sensibles à la chaleur risquent d'être endommagées. Nous recommandons le dessous de plat en silicone pour four hollandais (Art.: slx-c). Il résiste à des températures allant de -40°C à 230°C. Vous pouvez également utiliser les maniques en aramide avec poignée (art.: t300-e) ou sans poignée (art.: t300) comme dessous-de-plat.

7 Nettoyage

Si vous entretenez correctement votre produit en fonte Petromax, il durera des générations. Vous devez respecter quelques règles de base importantes:

Laissez votre produit en fonte Petromax refroidir après utilisation avant de le nettoyer, puis rincez-le à la main avec de l'eau chaude uniquement, séchez-le soigneusement et graissez-le.



Utilisez la pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé (Art.: ft-care) ou une huile neutre, comme l'huile de colza ou de pépins de courge, ou une graisse végétale. N'utilisez pas d'huile d'olive, car elle ne peut pas être chauffée autant que les autres graisses. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, ni de grattoirs métalliques. Pour les incrustations, nous recommandons le grattoir Petromax (Art.: os ou os-z) ou le nettoyeur d'anneaux Petromax pour la fonte et le fer forgé (Art.: scrub ou scrub-xl).



Attention! Risque de dommages matériels!

Ne faites pas tomber le produit en fonte Petromax et ne versez pas de liquides froids sur la fonte encore chaude pendant le nettoyage, car il s'agit d'un matériau fragile qui peut se fissurer!

8 Important: N'oubliez pas de brûler

NOTE

La patine doit être renouvelée si elle a été affectée. Par exemple, il peut arriver que votre produit en fonte Petromax commence à rouiller à certains endroits. Dans ce cas, vous devez brosser la rouille mécaniquement à l'aide d'une brosse en fil d'acier et procéder ensuite au décapage.

La cuisson du produit en fonte Petromax est une étape importante pour créer un revêtement antiadhésif naturel et prolonger la durée de vie du produit. En fonction de la taille de votre produit en fonte Petromax, choisissez de le cuire dans le four avec une sortie de fumée ou à l'extérieur sur le gril.

Pour éviter les blessures ou les accidents pendant le processus de cuisson, respectez toujours les consignes de sécurité.



Attention ! Formation de fumée !

- Assure-toi que la pièce est bien ventilée, car le chauffage de l'huile peut provoquer de la fumée et des odeurs. Ouvre les fenêtres ou utilise un ventilateur pour s'assurer que la fumée et les odeurs puissent s'échapper.
- Nous recommandons la cuisson au four avec évacuation des fumées ou, à défaut, sur un barbecue dans le jardin. Note que la cuisson sur un barbecue fonctionne de manière similaire à la cuisson au four, mais que le temps et la température exacts peuvent varier.
- Si ton four n'est pas raccordé à un conduit de fumée, déplace la cuisson à l'extérieur.

NOTE

Pour renforcer la patine et obtenir un meilleur effet antiadhésif, répétez le processus de cuisson si vous le souhaitez. Laissez le produit en fonte Petromax refroidir complètement après la cuisson avant de le toucher ou de le nettoyer.

La patine n'est souvent pas noire après la cuisson, mais peut aussi être brunâtre ou grise.

L'important est que la patine ne colle pas après la cuisson, mais qu'elle soit très lisse au toucher. Il est donc essentiel de suivre scrupuleusement le processus de cuisson.

5 étapes pour une cuisson au four en toute sécurité:

1. **Nettoyage:** Enlevez les étiquettes, les résidus ou la saleté du produit en fonte. Nettoyez-le soigneusement avec de l'eau chaude et une brosse pour enlever la poussière, les résidus de protection contre la corrosion ou la saleté.

2. **Séchage:** Sécher complètement le produit et le laisser sécher pendant au moins 2 heures afin qu'il ne reste aucun résidu d'eau.

Agent de cuisson

Utiliser la pâte d'entretien Petromax, ou bien des huiles à haut point de fumée à partir d'environ 200 °C pour le brûlage.

3. **Appliquer un agent stabilisant/une graisse:** Appliquez une fine couche d'huile végétale ou, de préférence, de pâte d'entretien Petromax à l'intérieur du produit. Utilisez une huile ayant un point de fumée élevé, comme l'huile de colza, l'huile de tournesol, l'huile de coco (pas d'huile d'olive ni d'huile de lin). L'idéal est d'appliquer l'huile à l'aide d'un pinceau ou d'un chiffon en coton. Essayez soigneusement l'excédent de graisse avant de passer au four!

NOTE

Pour obtenir une patine uniforme et non collante, veillez à ce qu'il ne reste qu'une fine couche d'huile sur le produit. En cas de doute, enlevez l'excédent d'huile et brûlez à nouveau le produit en fonte.

Chauffer: Placer le produit à l'envers sur la grille du four dans un four préchauffé à 200-250°C. Placez une plaque de cuisson sur l'étagère inférieure pour recueillir les éventuelles gouttes d'huile. Surveillez le produit en fonte Petromax dans le four! Un léger dégagement de fumée peut se produire pendant la cuisson. C'est intentionnel. Lorsqu'il n'y a plus de fumée, le processus est terminé. Le temps de cuisson varie en fonction du produit. Laissez le produit cuire pendant au moins 30 minutes et surveillez la fumée.

Laisser refroidir: Éteignez le four et laissez le produit refroidir lentement dans le four après la cuisson. Soyez prudent lorsque vous le sortez du four, car il peut être extrêmement chaud, et ne le sortez que lorsqu'il est suffisamment froid pour être manipulé en toute sécurité.

Consignes de sécurité pour la cuisson en plein air

Si vous souhaitez effectuer un décapage à l'extérieur, la sécurité est la priorité absolue:

- Choisissez une zone extérieure bien ventilée qui n'est pas proche de matériaux ou de structures hautement inflammables. Évitez les zones trop venteuses pour éviter que le feu ne devienne incontrôlable.
- Veillez à ce que la surface sur laquelle vous placez le produit soit stable et résistante au feu. Utilisez par exemple un barbecue, des briques ou un support métallique solide.
- Gardez toujours un extincteur, une couverture anti-feu ou un autre agent extincteur approprié à proximité en cas de problème.
- Restez à distance du produit en fonte Petromax pendant le processus de cuisson et veillez à ce qu'aucun enfant ou animal ne se trouve à proximité.
- Portez des gants résistants à la chaleur et, si nécessaire, un tablier pour vous protéger des éclaboussures chaudes.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez de l'huile chaude et évitez d'éclabousser ou de renverser l'huile.

DE

- Surveillez le produit pendant la cuisson et faites attention lorsque vous le retirez du feu ou que vous le déplacez.

EN

- Après la cuisson, le produit doit refroidir complètement avant d'être touché ou nettoyé.

FR

5 étapes pour saisir les aliments en toute sécurité sur le barbecue (au charbon de bois ou au gaz):

DA

1. **Préparation du barbecue:** Préchauffez le barbecue à une température élevée. Assurez-vous que la grille est propre et qu'il n'y a pas de résidus sur la surface de cuisson.

FI

2. **Préparer le produit en fonte Petromax:** Nettoyez soigneusement le produit et séchez-le bien. Appliquez une fine couche d'huile (huile de colza ou de pépins de courge) ou de Petromax Care Paste sur toute la surface intérieure du produit. Le brûlage des surfaces extérieures s'effectue de la même manière. La surface extérieure du produit en fonte Petromax doit être orientée vers le haut.

IT

NL

3. **Positionnement sur le gril:** Placez le produit en fonte Petromax à l'envers sur la grille du gril. Veillez à ce qu'il soit stable et de niveau afin que l'huile soit répartie uniformément.

NO

PL

4. **Griller et cuire au four:** Laissez le produit sur le gril chaud pendant 30 à 60 minutes. Veillez à ce que le gril soit bien ventilé, car l'huile peut fumer pendant la cuisson. Le cas échéant, fermez le couvercle du gril pour garantir une répartition uniforme de la chaleur.

SV

ES

Laisser refroidir: Éteignez le gril et laissez le produit refroidir lentement. Évitez de toucher le produit chaud jusqu'à ce qu'il ait atteint une température sûre.

CS

9 Instructions d'élimination

Éliminez les matériaux triés séparément dans les systèmes de collecte prévus à cet effet.

Si tu souhaites te débarrasser de ton produit, respecte la réglementation en vigueur en matière d'élimination des déchets. En cas de doute, contactez ton centre de traitement des déchets local.

10 Accessoires (vendus séparément)

Tenez-vous au courant des produits et accessoires utiles sur notre site web www.petromax.de.

Original vedligeholdelsesvejledning til Petromax støbejernsprodukter

Vi er glade for, at du har valgt et produkt fra vores virksomhed. For at du kan få mest muligt ud af dit Petromax støbejernsprodukt, vil vi gerne informere dig i detaljer om de typiske egenskaber ved støbejern. Hvis du vil have glæde af dit Petromax-støbejernsprodukt i lang tid, bør korrekt brug (ingen misbrug) og regelmæssig vedligeholdelse af dit Petromax-støbejernsprodukt være en selvfølge.

VIGTIGT: Petromax støbejernsprodukt leveres med en forbehandlet overflade, dvs. at det ikke behøver at blive bagt før første brug. Disse plejeinstruktioner hjælper dig med at bevare dit produkt, så det får en lang levetid.




1 Information om denne vejledning

Læs vedligeholdelsesvejledningen helt igennem, før du bruger Petromax støbejernsproduktet. Instruktionerne danner grundlaget for sikker brug af Petromax støbejernsprodukt. Forkert brug kan resultere i personskader eller materielle skader. Vejledningen skal også udleveres ved videresalg af produktet! Opbevar alle dokumenter til fremtidig brug eller til den næste ejer.



Denne brugsanvisning supplerer oplysningerne på emballagen eller vejledningen til dit Petromax støbejernsprodukt. Du finder mere detaljerede oplysninger om beskrivelsen af de forskellige dele. Du kan genkende det pågældende produkt på artikelnummeret på emballagen eller på Petromax-støbejernsproduktet, f.eks. „ft9“ på låget af din ft9-stegegyrde eller „fp20“ på håndtaget af din fp20-stegepande.

1.1 Hvad betyder symbolerne og advarselne?

	<p>Advarsel: Varm overflade! Varm overflade!</p>
	<p>Advarsel! Risiko for personskade! Angiver situationer, som kan føre til skader, hvis de ikke undgås.</p>
	<p>Brug håndbeskyttelse.</p>

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL







NO

PL

SV

ES

CS

	Velegnet til fødevarer.
	Før du bruger den første gang: Fjern emballagen. Skyl med varmt vand, skyl med koldt vand og tør grundigt.
	Før tilberedning: Rengøring bør udføres med vand og et mildt, neutralt rengøringsmiddel, vand og en klud. Sørg for, at kontakten med rengøringsmidlet er kortvarig.
	Brug ikke rengøringsmidler til rengøring.
	Tåler ikke opvaskemaskine.
	Velegnet til elektriske komfurer.
	Velegnet til keramiske kogeplader.
	Velegnet til gaskogeplader.
	Velegnet til induktionskomfurer.
	Kogegrej af støbejern kan bruges over åben ild i en pejs eller et lejrål.

	Ikke egnet til brug i mikrobølgeovn.
	Ikke egnet til fryseren.
	Maksimalt temperaturområde, der skal anvendes.
	Ikke egnet som skæreflade.
	Koden angiver materialet og gør genanvendelsen lettere.
	Vi sender termometeret videre
	Låget kan bruges som gryde.
	Der kan lægges kul eller briketter på låget til ovnfunktionen. Støbejernsgryden kan bruges til både kul og briketter.

2 Tilsigtet brug af Petromax støbejernsprodukt

2.1 Mulige anvendelser

Petromax-støbejern er kendt for sin holdbarhed, varmeledningsevne og alsidighed. Her er nogle typiske anvendelser:

Stegning og braisering: Stegepander og kasseroller i støbejern er ideelle til stegning og braisering af kød, fjerkræ, grøntsager og andre ingredienser. Den jævne fordeling af varmen sikrer en jævn tilberedning.

Tilberedning i ovn: Nogle af Petromax' støbejernsprodukter kan bruges i ovnen. De kan bruges til at bage brød, kager, gryderetter og andre ovnfaste retter.

Stegning: På grund af deres varmebestandighed er støbejernspander ideelle til stegning. Den store varmelagringskapacitet betyder, at temperaturen kan kontrolleres regelmæssigt.

Supper og gryderetter: Store støbejernskedler er ideelle til tilberedning af supper, gryderetter og andre retter, der kræver længere kogetid.

Holder på varmen: Støbejern holder rigtig godt på varmen. Petromax' støbejernsprodukter kan derfor bruges til at holde maden varm på bordet eller under servering.

Det er vigtigt at bemærke, at Petromax støbejernsprodukter ofte skal bages eller olieres for at forbedre deres non-stick egenskaber og forlænge deres levetid (se afsnittet „Bagning“).

Vedligeholdelsesinstruktioner, såsom at undgå aggressive rengøringsmidler og regelmæssig oliering, skal følges for at opretholde kvaliteten af Petromax støbejernsprodukt.

2.2 Specifikationer for tilsigtet brug og begrænsninger:

- Typer af fødevarer, der bør komme i kontakt med Petromax støbejernsprodukt: Alle typer fødevarer (vandige, alkoholholdige og fede fødevarer samt mejeriprodukter), med undtagelse af syreholdige fødevarer.



- Varighed og temperatur af forarbejdning og opbevaring i kontakt med fødevarer/anvendelsesbetingelser: Anvendelse ved høj temperatur til opvarmning, madlavning og bagning eller servering af mad. Petromax støbejernsprodukter er ikke egnede til opbevaring af fødevarer.
- Informations sur les traitements nécessaires ou les restrictions d'utilisation du matériau en contact avec les denrées alimentaires: Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de liquide vaisselle. Conserver dans un endroit sec. En raison de la surface prétraitée, la cuisson n'est pas nécessaire. Éviter les aliments acides pendant l'utilisation. La fonte peut rouiller et nécessite un soin particulier pour conserver ses propriétés alimentaires. Elle ne convient donc pas au stockage d'aliments.

2.3 Passende typer af skud

Petromax støbejernsprodukt er alsidigt, og du kan bruge Petromax støbejernskogegrej, som ikke har ben, på alle typer komfurer.

Kogeplade: Stegepander og kasseroller i støbejern kan bruges på almindelige kogeplader, hvad enten det er gas, el eller induktion. Den jævne varmefordeling i støbejern garanterer gode madlavningsresultater.

Ovn: Petromax' støbejernsprodukter er ovnfaste og kan derfor bruges i ovnen. Det er især nyttigt til gryderetter, stege eller til bagning af brød og desserter.

BEMÆRK

Sæt ikke Petromax støbejernsprodukt i ovnen på bunden, men på en rist!

Grill: Grillpander i støbejern er ideelle til at grille kød, grøntsager eller andre grillretter. De kan bruges på en udendørs grill eller på komfuret.

Udendørs kogepladser: Gryder og pander i støbejern kan også bruges på særlige udendørs kogepladser, såsom campingovne eller pejse.

Induktionskomfur: Petromax' støbejernsprodukter kan bruges på induktionskomfurer.

BEMÆRK

Det er vigtigt at bemærke, at håndtering af stegepander og kasseroller i støbejern kan kræve nogle specifikke overvejelser afhængigt af tilberedningsmetoden. For eksempel skal støbejern ligge fladt og være stabilt på induktionskomfurer, og det er vigtigt at have en passende overflade, når det bruges over åben ild. Følg altid producentens anvisninger og de plejeanvisninger, der anbefales til den specifikke tilberedningsmetode!

3 For din sikkerheds skyld

- Arbejd altid med forsigtighed, og kun hvis du er ved godt helbred: træthed, sygdom, alkoholforbrug, påvirkning af medicin og stoffer er uansvarligt, da du ikke længere kan bruge Petromax støbejernsprodukt sikkert.
- Før brug skal du kontrollere, at Petromax-støbejernsproduktet ikke er beskadiget. Brug ikke beskadiget kogegej. Så snart en del er defekt, skal den udskiftes før næste brug.
- Vælg den optimale størrelse kogeplade til dit Petromax støbejernsprodukt. For at undgå personska-der eller materielle skader skal du respektere den belastningskapacitet, som producenten har angivet for din type komfur (f.eks. grill, stegepande), og tilpasse den til dit kogegej.
- Til følsomme overflader: Vær opmærksom på vægten af Petromax' støbejernsprodukt. Tab ikke produktet, men sæt det forsigtigt ned. Skub ikke til tunge køkkenredskaber, da de kan ridse følsomme overflader.
- Opvarm ikke dit Petromax støbejernsprodukt, når det er tomt, da det ellers kan blive overophedet.
- Efterlad ikke et varmt Petromax støbejernsprodukt uden opsyn på en varmekilde.
- Brændende fedt må ikke slukkes med vand. Afbryd ilttilførslen med et låg eller dæksel. Fjern antæ-

delseskilden. I tilfælde af forbrændinger skal du yde førstehjælp og kontakte en læge.

- Brug kogegrej af træ, varmebestandig plast eller silikone i stedet for metal. Slibesvampe eller metalskrabere kan beskadige dit Petromax støbejernsprodukt. Når du bruger Petromax støbejernsprodukt, må du ikke skære direkte i produktet med en kniv.



Advarsel: Varm overflade! Varm overflade!

Kogegrej af støbejern bliver meget varmt under brug. For at undgå skader:

- Hold børn og kæledyr væk, når du bruger Petromax' støbejernsprodukter.
- Beskyt dine hænder med en varmebestandig klud eller beskyttelseshandsker, og brug en lågløfter.

4 Transport- og opbevaringsinstruktioner

- Sørg for sikker transport uden skader.
- Opbevar aldrig dit Petromax støbejernsprodukt, når det er vådt og ubehandlet. Tør det altid grundigt, og påfør et tyndt lag Petromax Care Paste på hele overfladen.
- Opbevar dit støbejern på et tørt sted. For optimal ventilation kan du lægge et stykke tyndt pap, træ eller Petromax' silikoneunderlag mellem gryden og låget eller mellem de to halvdele af sandwich-, vaffel- og hamburgerjernet.
- Hvis der stadig dannes små rustpletter: Fjern den lette rust med en stålborste, og smør dit Petromax støbejernsprodukt med Petromax vedligeholdelsespasta. Brænding er nødvendig. Hvis dit Petromax støbejernsprodukt har kraftige rustpletter, anbefaler vi, at du brænder det igen.

5 Før du bruger den første gang

Skyl med varmt vand, skyl med koldt vand og tør grundigt. Alle Petromax støbejernsprodukter er allerede bagt på fabrikken og er derfor klar til brug.

6 Sådan fungerer det

Rør kun ved dit Petromax støbejernsprodukt med brandsikre handsker eller ovnhandsker. Håndtagene kan blive meget varme. Du kan også bruge Petromax aramid håndtagsdæksel til din stegepande (Art.: handle300) for at beskytte det. For at fjerne låget kan du bruge Petromax' lågløfter (art.: ftdh) eller den professionelle lågløfter (art.: ftplus) til den hollandske ovn.

Når du har fjernet dit Petromax støbejernsprodukt fra komfuret, grillen eller bålet, skal du placere det på en varmebestandig overflade. Varmefølsomme overflader kan blive beskadiget. Vi anbefaler silikoneunderlaget til hollandske ovne (art.: slx-c). Den kan modstå temperaturer fra -40°C til 230°C. Du kan også bruge grydelapperne i aramid med håndtag (art.: t300-e) eller uden håndtag (art.: t300) som bordskånere.

7 Rengøring

Hvis du passer godt på dit Petromax støbejernsprodukt, vil det holde i generationer. Der er et par vigtige grundregler at følge:

Lad dit Petromax støbejernsprodukt køle af efter brug, før du rengør det, skyl det derefter i hånden med kun varmt vand, tør det grundigt og smør det ind i fedt.



Brug Petromax vedligeholdelsespasta til støbejern og smedejern (art.: ft-care) eller en neutral olie, f.eks. raps- eller græskærkerneolie, eller et vegetabilsk fedtstof. Brug ikke olivenolie, da den ikke kan opvarmes så meget som andre fedtstoffer. Brug ikke slibende eller ætsende produkter eller metalskrabere. Til belægninger anbefaler vi Petromax-skraberen (art.: os eller os-z) eller Petromax-ringrenseren til støbejern og smedejern (art.: scrub eller scrub-xl).



Forsigtig! Risiko for materielle skader!

Tab ikke Petromax-støbejernsproduktet, og hæld ikke kolde væsker på det stadig varme støbejern under rengøringen, da det er et skrøbeligt materiale, der kan revne!

8 Vigtigt: Glem ikke at brænde

BEMÆRK

Patinaen bør fornyes, hvis den er blevet påvirket. For eksempel kan dit Petromax støbejernsprodukt begynde at ruste visse steder. I så fald skal du børste rusten af mekanisk med en stålborste og derefter fortsætte med afisoleringen.

Bagning af dit Petromax støbejernsprodukt er et vigtigt skridt til at skabe en naturlig non-stick belægning og forlænge produktets levetid. Afhængigt af størrelsen på dit Petromax-støbejernsprodukt kan du vælge at tilberede det i ovnen med et røgdugtag eller udenfor på grillen.

For at undgå skader eller ulykker under tilberedningen skal du altid følge sikkerhedsinstruktionerne.



Advarsel! Røgdannelse!

- Sørg for, at rummet er godt ventileret, da fyringsolie kan forårsage røg og lugt. Åbn vinduerne eller brug en ventilator for at sikre, at røg og lugt kan slippe ud.
- Vi anbefaler tilberedning i en ovn med røgudsugning eller alternativt på en grill i haven. Bemærk, at tilberedning på en grill fungerer på samme måde som tilberedning i ovn, men den nøjagtige tid og temperatur kan variere.
- Hvis din ovn ikke er tilsluttet en skorsten, skal du flytte madlavningen udenfor.

BEMÆRK

For at forstærke patinaen og opnå en bedre non-stick-effekt kan du gentage tilberedningsprocessen, hvis du ønsker det. Lad Petromax-støbejernsproduktet køle helt af efter tilberedningen, før du rører ved det eller gør det rent.

Patinaen er ofte ikke sort efter brændingen, men kan også være brunlig eller grå.

Det vigtige er, at patinaen ikke hænger fast efter brændingen, men er meget glat at røre ved. Det er derfor vigtigt at følge brændingsprocessen nøje.

5 trin til sikker bagning:

1. **Rengøring:** Fjern eventuelle etiketter, rester eller snavs fra støbejernsproduktet. Rengør grundigt med varmt vand og en børste for at fjerne støv, rester af korrosionsbeskyttelse eller snavs.
2. **Tørring:** Tør produktet helt, og lad det tørre i mindst 2 timer, så der ikke er vandrester tilbage.

Madlavningsmiddel

Brug Petromax vedligeholdelsespasta eller olier med et højt røgpunkt fra omkring 200 °C til brænding.

3. **Påfør en stabilisator/fedt:** Påfør et tyndt lag vegetabilsk olie eller helst Petromax vedligeholdelsespasta inde i produktet. Brug en olie med et højt røgpunkt, f.eks. rapsolie, solsikkeolie, kokosolie (ikke olivenolie eller linolie). Påfør helst olien med en pensel eller en bomuldsklud. Tør forsigtigt overskydende fedt af, før du bager!

BEMÆRK

For at opnå en jævn patina, der ikke klistrer, skal du sørge for, at der kun er et tyndt lag olie tilbage på produktet. Hvis du er i tvivl, skal du fjerne den overskydende olie og brænde støbejernsproduktet igen.

Opvarmning: Stil produktet på hovedet på ovnrusten i en ovn, der er forvarmet til 200-250°C. Læg en bageplade på den nederste hylde for at opfange eventuelle oliedråber. Hold øje med Petromax-støbejernsproduktet i ovnen! Der kan forekomme en let røgudvikling under tilberedningen. Dette er med vilje. Når der ikke er mere røg, er processen færdig. Tilberedningstiden varierer afhængigt af produktet. Lad produktet stege i mindst 30 minutter, og hold øje med, om der kommer røg.

Lad det køle af: Sluk for ovnen, og lad produktet køle langsomt af i ovnen efter tilberedningen. Vær forsigtig, når du tager det ud af ovnen, da det kan være ekstremt varmt, og tag det først ud, når det er kølet nok af til at kunne håndteres sikkert.

Sikkerhedsinstruktioner til udendørs madlavning

Hvis du vil udføre strippearbejde udendørs, er sikkerhed højeste prioritet:

- Veillez à ce que la surface sur laquelle vous placez le produit soit stable et résistante au feu. Utilisez par exemple un barbecue, des briques ou un support métallique solide.
- Hav altid en ildslukker, et brandtæppe eller et andet egnet slukningsmiddel i nærheden, hvis der skulle opstå problemer.
- Hold afstand til Petromax' støbejernsprodukt under tilberedningen, og sørg for, at der ikke er børn eller dyr i nærheden.
- Brug varmebestandige handsker og om nødvendigt et forklæde for at beskytte dig mod varme stænk.
- Vær forsigtig, når du håndterer varm olie, og undgå at sprøjte eller spilde den.
- Hold øje med produktet under tilberedningen, og vær forsigtig, når du fjerner det fra varmen eller flytter det.
- Efter tilberedning skal produktet køle helt af, før det berøres eller rengøres.

5 trin til sikker stegning af mad på grillen (kul eller gas):

1. **Klargøring af grillen:** Forvarm grillen til en høj temperatur. Sørg for, at grillen er ren, og at der ikke er rester på stegefladen.
2. **Klargøring af Petromax støbejernsprodukt:** Rengør produktet grundigt, og tør det godt. Påfør et tyndt lag olie (raps- eller græskærkerneolie) eller Petromax Care Paste på hele den indvendige overflade af produktet. De udvendige overflader brændes på samme måde. Den ydre overflade af Petromax-støbejernsproduktet skal vende opad.
3. **Placering på grillen:** Placer Petromax støbejernsprodukt på hovedet på grillristen. Sørg for, at den er stabil og plan, så olien fordeles jævnt.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

DE

4. **Grilning og bagning:** Lad produktet stå på en varm grill i 30-60 minutter. Sørg for, at grillen er godt ventileret, da olien kan ryge under tilberedningen. Luk om nødvendigt grillens låg for at sikre en jævn varmefordeling.

EN

Lad det køle af: Sluk for grillen, og lad produktet køle langsomt af. Undgå at røre ved det varme produkt, før det har nået en sikker temperatur.

FR

DA

9 Instruktioner til bortskaffelse

FI

Bortskaf separat sorterede materialer i de indsamlingssystemer, der er beregnet til dette formål.

IT

Hvis du ønsker at bortskaffe dit produkt, skal du overholde de gældende regler for bortskaffelse af affald. Hvis du er i tvivl, så kontakt dit lokale affaldscenter.

NL

10 Tilbehør (sælges separat)

NO

Hold dig opdateret om nyttige produkter og tilbehør på vores hjemmeside www.petromax.de.

PL

SV

ES

CS

Petromaxin alkuperäinen huolto-opas valurautatuotteet

Olemme iloisia, että olet valinnut yrityksemme tuotteen. Jotta saisit kaiken mahdollisen hyödyn irti Petromax-valurautatuotteestasi, haluamme kertoa sinulle yksityiskohtaisesti valuraudan tyypillisistä ominaisuuksista. Jos haluat nauttia Petromax-valurautatuotteestasi pitkään, Petromax-valurautatuotteesi asianmukaisen käytön (ei väärinkäyttöä) ja säännöllisen huollon tulisi olla itsestäänselvyys.

TÄRKEÄÄ: Petromax valurautatuotteessa on esikäsitelty pinta, eli sitä ei tarvitse paistaa ennen ensimmäistä käyttöä. Nämä hoito-ohjeet auttavat sinua säilyttämään tuotteesi pitkän käyttöiän.

1 Tietoa tästä oppaasta





Lue huolto-ohjeet kokonaan ennen Petromax valurautatuotteen käyttöä. Ohjeet muodostavat perustan Petromax-valurautatuotteen turvalliselle käytölle. Vääränlainen käyttö voi johtaa henkilövahinkoihin tai omaisuusvahinkoihin. Ohjeet on luovutettava myös tuotteen jälleenmyynnin yhteydessä! Säilytä kaikki asiakirjat myöhempää käyttöä tai seuraavaa omistajaa varten.



Nämä käyttöohjeet täydentävät Petromax-valurautatuotteesi pakkauksessa tai käyttöohjeissa olevia tietoja. Löydät tarkempia tietoja eri osien kuvauksesta. Tunnistat kyseisen tuotteen pakkauksessa tai Petromax valurautatuotteessa

olevasta artikkelinumerosta, esim. ft9-pannun kannessa on „ft9“ tai fp20-pannun kahvassa „fp20“.

1.1 Mitä symbolit ja varoitukset tarkoittavat?

	Varoitus: Kuuma pinta! Kuuma pinta!
	Varoitus! Henkilövahinkojen vaara! Ilmaisee tilanteita, jotka voivat johtaa loukkaantumiseen, jos niitä ei vältetä.
	Käytä käsisuoja.
	Soveltuu elintarvikkeille.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO








PL

SV

ES

CS

	<p>Ennen kuin käytät sitä ensimmäistä kertaa:</p> <p>Poista pakkaus. Huuhtele lämpimällä vedellä, huuhtele kylmällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.</p>
	<p>Ennen ruoanlaittoa:</p> <p>Puhdistus tehdään vedellä ja miedolla, neutraalilla pesuaineella, vedellä ja liinalla. Varmista, että kosketus puhdistusaineeseen on lyhyt.</p>
	<p>Älä käytä pesuaineita puhdistukseen.</p>
	<p>Ei sovellu astianpesukoneeseen.</p>
	<p>Soveltuu sähköliedelle.</p>
	<p>Sopii keraamisille keittolevyille.</p>
	<p>Sopii kaasuliesille.</p>
	<p>Sopii induktioliedelle.</p>
	<p>Valurautaisia keittoastioita voidaan käyttää avotulella takassa tai nuotiolla.</p>
	<p>Ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.</p>

	Ei sovellu pakastimeen.
	Käytettävä enimmäislämpötila-alue.
	Ei sovellu leikkuupinnaksi.
	Koodi osoittaa materiaalin ja helpottaa kierrätystä.
	Annamme lämpömittarin eteenpäin
	Kantta voidaan käyttää kattilana.
	Uunitoimintoa varten kannen päälle voidaan asettaa puuhiiltä tai brikettejä. Valurautapannua voidaan käyttää sekä hiilille että briketeille.

2 Petromax valurautatuotteen käyttötarkoitus

2.1 Mahdolliset sovellukset

Petromax-valurauta tunnetaan kestävyystään, lämmönjohtavuudestaan ja monipuolisuudestaan. Seuraavassa on joitakin tyypillisiä käyttökohteita:

Paistaminen ja hauduttaminen: Valurautaiset paistinpannut ja kattilat sopivat erinomaisesti lihan, siipikarjan, vihannesten ja muiden aineiden paistamiseen ja hauduttamiseen. Lämmön tasainen jakautuminen takaa tasaisen kypsymisen.

Kypsennys uunissa: Joitakin Petromax valurautatuotteita voidaan käyttää uunissa. Niillä voidaan leipoa leipää, kakkuja, pataruookia ja muita uuninkestäviä ruokia.

Paistaminen: Lämmönkestävyytensä ansiosta valurautapannut ovat ihanteellisia paistamiseen. Suuren lämmönvarastointikapasiteetin ansiosta lämpötila voidaan tarkistaa säännöllisesti.

Keitot ja pataruoat: Suuret valurautakattilat sopivat erinomaisesti keittojen, pataruokien ja muiden pidempiä kypsennysaikoja vaativien ruokien valmistukseen.

Säilyttää lämpöä: Valurauta säilyttää lämmön erittäin hyvin. Petromax valurautatuotteita voidaan siksi käyttää pitämään ruoka lämpimänä pöydässä tai tarjoilun aikana.

On tärkeää huomata, että Petromax valurautatuotteita on usein paistettava tai öljyttävä niiden tarttumattomuusominaisuuksien parantamiseksi ja niiden käyttöiän pidentämiseksi (katso kohta „Paistaminen“).

Huolto-ohjeita, kuten aggressiivisten puhdistusaineiden välttämistä ja säännöllistä öljyämistä, on noudatettava Petromax valurautatuotteiden laadun säilyttämiseksi.

2.2 Käyttötarkoitus ja rajoitukset:

- Ruokatyypit, joiden tulisi joutua kosketuksiin Petromax-valurautatuotteen kanssa: Kaikenlaiset elintarvikkeet (vesipitoiset, alkoholipitoiset ja rasvaiset elintarvikkeet sekä maitotuotteet), lukuun ottamatta happamia elintarvikkeita.



- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevan käsittelyn ja säilytyksen kesto ja lämpötila / käyttöolosuhteet: Korkeissa lämpötiloissa tapahtuva käyttö elintarvikkeiden lämmittämiseen, keittämiseen ja leivontaan tai tarjoiluun. Petromax valurautatuotteet eivät sovellu elintarvikkeiden säilytykseen.
- Tiedot tarvittavasta käsittelystä tai rajoituksista, jotka koskevat materiaalin käyttöä kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa: Ennen ensimmäistä käyttökertaa puhdistetaan kuumalla vedellä ja kuivataan huolellisesti. Älä käytä tiskiainetta. Säilytä kuivassa paikassa. Esikäsitellyn pinnan vuoksi keittäminen ei ole tarpeen. Vältä happamia ruokia käytön aikana. Valurauta voi ruostua ja vaatii erityistä huolenpitoa ruokaominaisuuksiensa säilyttämiseksi. Siksi se ei sovellu elintarvikkeiden säilytykseen.

2.3 Sopivat laukaisutyypit

Petromax valurautainen tuote on monipuolinen, ja voit käyttää Petromax valurautaisia keittoastioita ilman jalkoja kaikentyyppisillä liesillä.

Liesi: Valurautaisia paistinpannuja ja kattiloita voidaan käyttää tavallisilla kaas-, sähkö- tai induktioliedellä. Valuraudan tasainen lämmönjakautuminen takaa loistavat ruoanlaittotulokset.

Uuni: Petromax valurautatuotteet ovat uuninkestäviä, joten niitä voidaan käyttää uunissa. Tämä on erityisen hyödyllistä pataruoikia, paistia tai leivän ja jälkiruokien leipomista varten.

HUOMAUTUS

Älä laita Petromax valurautaista tuotetta uuniin pohjalle, vaan telineelle!

Grilli: Valurautaiset grillipannut ovat ihanteellisia lihan, vihannesten tai muiden grillattujen ruokien grillaamiseen. Niitä voidaan käyttää ulkogrillissä tai liedellä.

Ulkona käytettävät ruoanvalmistuspaikat: Valurautaisia kattiloita ja pannuja voidaan käyttää myös erityisissä ulkona käytettävissä ruoanvalmistuspaikoissa, kuten retkikeittimissä tai tulisijoissa.

Induktioliesi: Petromax valurautatuotteita voidaan käyttää induktioliedellä.

HUOMAUTUS

On tärkeää huomata, että valurautapannujen ja kattiloiden käsittely voi vaatia joitakin erityishuomioita ruoanvalmistusmenetelmästä riippuen. Esimerkiksi induktioliedellä valuraudan on oltava tasainen ja vakaa, ja avotulen päällä käytettäessä on tärkeää, että käytössä on sopiva alusta. Noudata aina valmistajan ohjeita ja kyseistä ruoanlaittomenetelmää varten suositeltuja hoito-ohjeita!

3 Turvallisuutesi vuoksi

- Työskentele aina varoen ja vain, jos olet hyvässä kunnossa: väsymys, sairaus, alkoholinkäyttö, lääkkeiden ja huumeiden vaikutus ovat vastuuttomia, koska et voi enää käyttää Petromax valurautatuotetta turvallisesti.
- Tarkista ennen käyttöä, että Petromax valurautainen tuote ei ole vahingoittunut. Älä käytä vaurioitunutta keittoastiaa. Heti kun jokin osa on viallinen, se on vaihdettava ennen seuraavaa käyttöä.
- Valitse optimaalisen kokoinen liesi Petromax-valurautatuotteellesi. Henkilö- tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi noudata valmistajan liesityypillesi (esim. grilli, paistinpannu) ilmoittamaa kantavuutta ja sovita se keittoastiaasi.
- Herkät pinnat: Ota huomioon Petromax valurautatuotteen paino. Älä pudota tuotetta, vaan laske se varovasti alas. Älä työnnä painavia keittiövälineitä, sillä ne voivat naarmuttaa herkkiä pintoja.
- Älä lämmitä Petromax-valurautaista tuotetta tyhjänä, sillä se voi ylikuumentua.
- Älä jätä kuumaa Petromax valurautatuotetta ilman valvontaa lämmönlähteelle.
- Älä sammuta palavaa rasvaa vedellä. Katkaise hapensaanti kannella tai kannella. Poista sytytyslähde. Palovammojen sattuessa anna ensiapua ja ota yhteys lääkäriin.
- Käytä puisia, kuumuutta kestäviä muovisia tai silikonisia keittoastioita metallin sijasta. Hiovat sienet tai metallikaapimet voivat vahingoittaa Petromax-valurautatuotettasi. Kun käytät Petromax valurautatuotetta, älä leikkaa veitsellä suoraan tuotteeseen.



Varoitus: Kuuma pinta! Kuuma pinta!

Valurautaiset keittoastiat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Vaurioiden välttämiseksi:

- Pidä lapset ja lemmikit poissa Petromax valurautatuotteita käytettäessä.
- Suojaa kätesi kuumuutta kestäväällä liinalla tai suojakäsineillä ja käytä kannen nostinta.

4 Kuljetus- ja säilytysohjeet

- Varmista turvallinen kuljetus ilman vaurioita.
- Älä koskaan säilytä Petromax-valurautaista tuotetta märkänä ja käsittelemättömänä. Kuivaa se aina huolellisesti ja levitä ohut kerros Petromax Care Paste -hoitotahnaa koko pinnalle.
- Säilytä valurautaa kuivassa paikassa. Optimaalisen ilmanvaihdon varmistamiseksi aseta pannun ja kannen väliin tai voileipä-, vohveli- ja hampurilaisraudan kahden puoliskon väliin pala ohutta pähkiä, puuta tai Petromax-silikonimattoa.
- Jos pieniä ruostepilkkuja muodostuu edelleen: Poista kevyt ruoste lankaharjalla ja voitele Petromax-valurautainen tuote Petromax-huoltotahnalla. Polttaminen on tarpeen. Jos Petromax-valurautatuotteessasi on voimakkaita ruostetahroja, suosittelemme, että poltat sen uudelleen.

5 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Huuhtelee kuumalla vedellä, huuhtelee kylmällä vedellä ja kuivaa huolellisesti. Kaikki Petromax valurautatuotteet ovat jo tehtaalta paistettuja ja siten käyttövalmiita.

6 Miten se toimii

Kosketa Petromax valurautaista tuotetta vain tulenkestävillä käsineillä tai uunikäsineillä. Kahvat voivat kuumentua erittäin kuumiksi. Voit myös käyttää paistinpannun suojana Petromax aramidikahvasuojasta (Art.: kahva300). Voit käyttää kannen irrottamiseen Petromax kannen nostinta (Art.: ftdh) tai ammatikäyttöön tarkoitettua kannen nostinta (Art.: ftplus) hollantilaiselle uunille.

Kun olet poistanut Petromax-valurautatuotteesi liedeltä, grilliltä tai tulelta, aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle. Lämpöherkät pinnat voivat vahingoittua. Suosittelemme silikonialustaa hollantilaisille uuneille (art.: slx-c). Se kestävä lämpötiloja -40 °C:sta 230 °C:een. Voit käyttää myös kahvoilla varustettuja (art.: t300-e) tai ilman kahvoja (art.: t300) olevia aramidipannunalustoja trivetteinä.

7 Puhdistus

Jos pidät hyvää huolta Petromax-valurautatuotteestasi, se kestävä sukupolvia. On olemassa muutama tärkeä perussääntö, joita on noudatettava:

Anna Petromax-valurautatuotteesi jäähtyä käytön jälkeen ennen puhdistamista, huuhtelee se käsin vain lämpimällä vedellä, kuivaa se huolellisesti ja rasvaa se.



Käytä valuraudan ja takorautojen Petromax-huoltotahnaa (art.: ft-care) tai neutraalia öljyä, kuten rypsi- tai kurpitsansiemenöljyä, tai kasvirasvaa. Älä käytä oliiviöljyä, sillä sitä ei voi lämmittää yhtä paljon kuin muita rasvoja. Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä tuotteita tai metallikaapimia. Pinnoitteita varten suosittelemme Petromax-kaavinta (tuotenro: os tai os-z) tai Petromax-rengaspuhdistinta valuraudalle ja takorautalle (tuotenro: scrub tai scrub-xl).



Varoitus! Materiaalivaurioiden vaara!

Älä pudota Petromax valurautatuotetta äläkä kaada kylmiä nesteitä vielä kuuman valuraudan päälle puhdistuksen aikana, sillä se on haurasta materiaalia, joka voi halkeilla!

8 Tärkeää: Älä unohda polttaa

HUOMAUTUS

Patina on uusittava, jos se on kärsinyt. Esimerkiksi Petromax-valurautainen tuotteesi voi alkaa ruostua tietyillä alueilla. Tässä tapauksessa harjaa ruoste mekaanisesti pois lankaharjalla ja jatka sitten kuorintaa.

Petromax-valurautatuotteesi paistaminen on tärkeä vaihe luonnollisen tarttumattoman pinnoitteen luomisessa ja tuotteen käyttöiän pidentämisessä. Petromax-valurautatuotteesi koosta riippuen voit kypsentää sen uunissa savunpoistolla tai ulkona grillissä.

Noudata aina turvallisuusohjeita, jotta vältät vahingot tai onnettomuudet ruoanvalmistuksen aikana.



Varoitus! Savunmuodostus!

- Varmista, että huone on hyvin tuuletettu, sillä lämmitysöljy voi aiheuttaa savua ja hajuja. Avaa ikkunat tai käytä tuuletinta, jotta savu ja hajut pääsevät poistumaan.
- Suosittelemme kypsentämistä uunissa, jossa on savunpoistin, tai vaihtoehtoisesti grillissä puutarhassa. Huomaa, että grillissä kypsennys toimii samalla tavalla kuin uunissa, mutta tarkka aika ja lämpötila voivat vaihdella.
- Jos uunია ei ole liitetty savupiippuun, siirrä ruoanlaitto ulos.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

HUOMAUTUS

Voit halutessasi toistaa kypsennysprosessin, jotta patinoituminen tehostuu ja tarttumattomuus paranee. Anna Petromax valurautatuotteen jäähtyä täysin kypsennyksen jälkeen, ennen kuin kosketat tai puhdistat sitä.

Patina ei useinkaan ole musta polttamisen jälkeen, vaan se voi olla myös ruskehtava tai harmaa.

Tärkeää on, että patina ei tartu kiinni polttamisen jälkeen, vaan se on hyvin sileä koskettaa. Siksi on tärkeää seurata polttoprosessia tarkasti.

5 Askelta turvalliseen leivontaan:

- Puhdistus:** Poista valurautatuotteesta kaikki tarrat, jäämät tai lika. Puhdista huolellisesti lämpimällä vedellä ja harjalla pölyn, korroosiosuojajäämien tai lian poistamiseksi.
- Kuivaus:** Kuivaa tuote kokonaan ja anna sen kuivua vähintään 2 tuntia, jotta vesijäämiä ei jää.

Ruoanvalmistuksen apu

- Käytä polttamiseen Petromax-huoltotahnaa tai öljyä, joilla on korkea savupiste noin 200 °C:sta alkaen.
- Levitä stabilointiainetta/rasvaa:** Levitä ohut kerros kasviöljyä tai mieluiten Petromax-huoltotahnaa tuotteen sisälle. Käytä öljyä, jolla on korkea savupiste, esim. rypsiöljyä, auringonkukkaöljyä, kookosöljyä (ei oliiviöljyä tai pellavaöljyä). Levitä öljy mieluiten siveltimellä tai puuvillakankaalla. Pyyhi ylimääräinen rasva huolellisesti pois ennen paistamista!

HUOMAUTUS

Tasaisen, tarttumattoman patinan aikaansaamiseksi varmista, että tuotteeseen on jäänyt vain ohut kerros öljyä. Jos olet epävarma, poista ylimääräinen öljy ja polta valurauta uudelleen.

Lämmitys: Aseta tuote ylösalaisin uuniritalle 200-250 °C:een esilämmitettyyn uuniin. Aseta leivinpelti alahyllylle mahdollisten öljypisaroiden keräämiseksi. Pidä Petromax-valurautaista tuotetta silmällä uunissa! Kypsennyksen aikana voi syntyä pientä savunmuodostusta. Tämä on tarkoituksellista. Kun savua ei enää esiinny, prosessi on valmis. Kypsennysaika vaihtelee tuotteesta riippuen. Anna tuotteen kypsyä vähintään 30 minuuttia ja tarkkaile savun muodostumista.

Anna sen jäähtyä: Sammuta uuni ja anna tuotteen jäähtyä hitaasti uunissa kypsennyksen jälkeen. Ole varovainen, kun otat sen pois uunista, sillä se voi olla erittäin kuuma, ja ota se pois vasta, kun se on jäähtynyt niin paljon, että sitä voi käsitellä turvallisesti.

Turvallisuusohjeet ulkokeittoa varten

Jos haluat tehdä kuorintatyötä ulkona, turvallisuus on ensisijaisen tärkeää:

- Varmista, että pinta, jolle asetat tuotteen, on vakaa ja paloturvallinen. Käytä esimerkiksi grilliä, tiiliä tai tukevaa metallitukea.

- Pidä aina lähellä sammutinta, sammutuspeitettä tai muuta sopivaa sammutusainetta ongelmien varalta.
- Pidä turvallinen etäisyys Petromax valurautatuotteeseen kypsennyksen aikana ja varmista, ettei sen läheisyydessä ole lapsia tai eläimiä.
- Käytä kuumuutta kestäviä käsineitä ja tarvittaessa esiliinaa suojautuaksesi kuumilta roiskeilta.
- Ole varovainen, kun käsittelet kuumaa öljyä, ja vältä roiskeita tai läikkymistä.
- Pidä tuotetta silmällä kypsennyksen aikana ja ole varovainen, kun otat sen pois liedeltä tai siirrät sitä.
- Anna tuotteen jäähtyä täysin kypsennyksen jälkeen, ennen kuin kosketat tai puhdistat sitä.

5 vaihetta ruoan turvalliseen valmistamiseen grillissä (hiili tai kaasu):

1. **Grillin valmistelu:** Kuumenna grilli korkeaan lämpötilaan. Varmista, että grilli on puhdas ja että paistopinnalla ei ole jäämiä.
2. **Petromax-valurautatuotteen valmistelu:** Puhdista tuote huolellisesti ja kuivaa se hyvin. Levitä ohut kerros öljyä (rypsi- tai kurpitsansiemenöljyä) tai Petromax Care Paste -hoitotahnaa tuotteen koko sisäpinnalle. Ulkopinnat poltetaan samalla tavalla. Petromax-valurautatuotteen ulkopinnan on oltava ylöspäin.
3. **Sijoittaminen grilliin:** Aseta Petromax valurautainen tuote ylösalaisin grilliritilälle. Varmista, että se on vakaa ja tasainen, jotta öljy jakautuu tasaisesti.
4. **Grillaus ja paisto:** Anna tuotteen olla kuumassa grillissä 30-60 minuuttia. Varmista, että grilli on hyvin tuuletettu, sillä öljy saattaa savuta kypsennyksen aikana. Sulje tarvittaessa grillin kansi, jotta lämpö jakautuu tasaisesti.

Anna sen jäähtyä: Sammuta grilli ja anna tuotteen jäähtyä hitaasti. Älä koske kuumaan tuotteeseen ennen kuin se on saavuttanut turvallisen lämpötilan.

9 Hävittämisohteet

Hävitä erikseen lajitellut materiaalit tähän tarkoitukseen tarkoitettuihin keräysjärjestelmiin.

Jos haluat hävittää tuotteen, sinun on noudatettava voimassa olevia jätehuoltomääräyksiä. Jos olet epävarma, ota yhteyttä paikalliseen jätekeskukseen.

10 Lisävarusteet (myydään erikseen)

Pysy ajan tasalla hyödyllisistä tuotteista ja tarvikkeista verkkosivustollamme www.petromax.de.

Guida all'assistenza originale Petromax per i prodotti in ghisa

Siamo lieti che abbiate scelto il nostro prodotto. Per aiutarvi a ottenere il massimo dal vostro prodotto in ghisa Petromax, vorremmo parlarvi in dettaglio delle proprietà tipiche della ghisa. Se volete godere a lungo del vostro prodotto in ghisa Petromax, l'uso corretto (senza abusarne) e la manutenzione regolare del vostro prodotto in ghisa Petromax dovrebbero essere una cosa ovvia.

IMPORTANTE: Il prodotto in ghisa Petromax ha una superficie pretrattata, il che significa che non deve essere cotto prima del primo utilizzo. Queste istruzioni per la cura vi aiuteranno a mantenere la longevità del vostro prodotto.

1 Informazioni su questa guida




Leggere completamente le istruzioni di manutenzione prima di utilizzare un prodotto in ghisa Petromax. Queste istruzioni costituiscono la base per l'uso sicuro del prodotto in ghisa Petromax. Un uso improprio può causare lesioni personali o danni materiali. Le istruzioni devono essere consegnate anche quando il prodotto viene rivenduto! Conservare tutta la documentazione per riferimenti futuri o per il prossimo proprietario.


















Le presenti istruzioni per l'uso integrano le informazioni contenute sulla confezione o nelle istruzioni per l'uso del prodotto in ghisa Petromax. Troverete informazioni più dettagliate nella descrizione dei vari componenti. È possibile identificare il prodotto in questione sulla confezione o sul prodotto in ghisa Petromax

numero di articolo, ad esempio „ft9“ sul coperchio di una padella ft9 o „fp20“ sul manico di una padella fp20.

1.1 Cosa significano i simboli e le avvertenze?

	Attenzione: superficie calda! Superficie calda!
	Attenzione! Rischio di lesioni personali! Indica situazioni che, se non evitate, possono causare lesioni.
	Utilizzare una protezione per le mani.

	Adatto agli alimenti.
	Prima di utilizzarlo per la prima volta: Rimuovere l'imballaggio. Sciacquare con acqua calda, risciacquare con acqua fredda e asciugare accuratamente.
	Prima della cottura: La pulizia si effettua con acqua e un detergente neutro e delicato, acqua e un panno. Assicurarsi che il contatto con il detergente sia breve.
	Non utilizzare detersivi per la pulizia.
	Non adatto alla lavastoviglie.
	Adatto alla canzone elettrica.
	Adatto per piastre in ceramica.
	Adatto per stufe a gas.
	Adatto ai fornelli a induzione.
	Le pentole in ghisa possono essere utilizzate su un fuoco aperto in un camino o su un falò.

	Non adatto all'uso in microonde.
	Non adatto al congelatore.
	Intervallo massimo di temperatura da utilizzare.
	Non adatto come superficie di taglio.
	Il codice identifica il materiale e ne facilita il riciclaggio.
	Passiamo al termometro
	Il coperchio può essere utilizzato come caldaia.
	Per la funzione forno, la carbonella o le bricchette possono essere posizionate sopra il coperchio. La padella in ghisa può essere utilizzata sia per la carbonella che per le bricchette.

2 Scopo del prodotto in ghisa Petromax

2.1 Applicazioni potenziali

La ghisa Petromax è nota per la sua durata, conduttività termica e versatilità. Ecco alcune applicazioni tipiche:

Frittura e brasatura: le padelle e le pentole in ghisa sono ideali per friggere e brasare carne, pollame, verdure e altri ingredienti. Sono ideali per friggere, arrostitire e cuocere pollame, verdure, carne, pollame e prodotti a base di carne.

Cottura in forno: alcuni prodotti in ghisa Petromax possono essere utilizzati in forno. Alcuni prodotti Petrox possono essere utilizzati per cuocere pane, torte, casseruole e altri piatti da forno.

Frittura: grazie alla loro resistenza al calore, le padelle in ghisa sono ideali per friggere. Grazie alla loro capacità di accumulare calore, la temperatura può essere controllata regolarmente.

Zuppe e casseruole: le grandi caldaie in ghisa sono ideali per zuppe, casseruole e altri piatti che richiedono tempi di cottura più lunghi.

Ritenzione del calore: la ghisa trattiene molto bene il calore. I prodotti in ghisa Petromax possono quindi essere utilizzati per mantenere caldi i cibi a tavola o durante il servizio.

È importante notare che i prodotti in ghisa Petromax spesso devono essere cotti o oliati per migliorare le loro proprietà antiaderenti e prolungarne la durata (vedere la sezione „Cottura“).

Per mantenere la qualità dei prodotti in ghisa Petromax, è necessario seguire le istruzioni di manutenzione, come evitare detergenti aggressivi e lubrificare regolarmente.

2.2 Scopo e limiti:

- Tipi di alimenti che dovrebbero entrare in contatto con il prodotto in ghisa Petromax: tutti i tipi di alimenti (acquosi, alcolici, grassi e latticini), tranne quelli acidi.



- Durata e temperatura / condizioni d'uso per la manipolazione e la conservazione a contatto con gli alimenti: utilizzare a temperature elevate per riscaldare, cucinare e cuocere o servire gli alimenti. I prodotti in ghisa Petromax non sono adatti alla conservazione degli alimenti.
- Informazioni su eventuali trattamenti necessari o restrizioni all'uso del materiale a contatto con gli alimenti: prima del primo utilizzo, pulire con acqua calda e asciugare accuratamente. Non utilizzare detersivi per piatti. Conservare in un luogo asciutto. Non utilizzare acqua calda, non utilizzare acqua calda prima dell'uso. Evitare cibi acidi durante l'uso. La ghisa può arrugginire e richiede una cura particolare per mantenere le sue proprietà di cottura. Non è quindi adatta alla conservazione degli alimenti.

2.3 Tipi di trigger adatti

La ghisa Petromax è un prodotto versatile ed è possibile utilizzare le pentole in ghisa Petromax senza gambe su tutti i tipi di fornelli.

Fornelli: le padelle e le pentole in ghisa possono essere utilizzate con i normali fornelli a gas, elettrici o a induzione. La distribuzione uniforme del calore della ghisa garantisce ottimi risultati di cottura.

Uuni: I prodotti in ghisa Petromax sono resistenti al forno, quindi possono essere utilizzati in forno. Questo è particolarmente utile per le casseruole, gli arrosti o per la cottura di pane e dolci.

NOTA

Non mettere il prodotto in ghisa Petromax sul fondo del forno, ma su una griglia!

Griglia: le padelle in ghisa per grigliare sono ideali per grigliare carne, verdure o altri cibi alla griglia. Possono essere utilizzate su un barbecue all'aperto o sui fornelli.

Zone di cottura all'aperto: le pentole e le padelle in ghisa possono essere utilizzate anche in speciali zone di cottura all'aperto, come i fornelli da campeggio o i caminetti.

Fornello a induzione: i prodotti in ghisa Petromax possono essere utilizzati con un fornello a induzione.


NOTA

È importante notare che la manipolazione di pentole e bollitori in ghisa può richiedere un'attenzione particolare a seconda del metodo di cottura. Ad esempio, per la cottura a induzione, la ghisa deve essere piatta e stabile, mentre per l'utilizzo su fuoco aperto è importante disporre di una base adeguata. Seguite sempre le istruzioni del produttore e le istruzioni per la cura raccomandate per il metodo di cottura in questione!

3 Per la vostra sicurezza

- Lavorare sempre con cautela e solo se si è in buona salute: stanchezza, malattia, consumo di alcol, droghe e farmaci sono irresponsabili perché non si può più usare la ghisa Petromax in modo sicuro.
- Prima dell'uso, verificare che il prodotto in ghisa Petromax non sia danneggiato. Non utilizzare una pentola danneggiata. Se un componente è difettoso, deve essere sostituito prima dell'uso successivo.
- Scegliete il fornello di dimensioni ottimali per il vostro prodotto in ghisa Petromax. Per evitare danni a persone o cose, attenetevi alla capacità di carico indicata dal produttore per il vostro tipo di fornello (ad esempio, griglia, padella) e adattatela al vostro recipiente di cottura.
- Superfici delicate: tenere conto del peso del prodotto in ghisa Petromax. Non far cadere il prodotto, ma abbassarlo con cautela. Non spingete utensili da cucina pesanti perché potrebbero graffiare le superfici delicate.
- Non riscaldare il prodotto in ghisa Petromax quando è vuoto, perché potrebbe surriscaldarsi.
- Non lasciare incustodito un prodotto in ghisa Petromax caldo su una fonte di calore.
- Non spegnere il grasso bruciato con acqua. Interrompere l'apporto di ossigeno con un coperchio o una copertura. Rimuovere la fonte di accensione. In caso di ustioni, prestare il primo soccorso e rivolgersi a un medico.

- Utilizzare pentole in legno, plastica resistente al calore o silicone anziché in metallo. Spugne abrasive o utensili metallici possono danneggiare il prodotto in ghisa Petromax. Quando si utilizza un prodotto in ghisa Petromax, non tagliare direttamente il prodotto con un coltello.

	<p>Attenzione: superficie calda! Superficie calda!</p> <p>Gli utensili da cucina in ghisa si scaldano molto durante l'uso. Per evitare danni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tenere lontani i bambini e gli animali domestici quando si utilizzano i prodotti in ghisa Petromax. • Proteggere le mani con un panno resistente al calore o con guanti protettivi e utilizzare un sollevatore di coperchi.
---	---

4 Istruzioni per il trasporto e lo stoccaggio

- Garantire un trasporto sicuro senza danni.
- Non conservare mai i prodotti in ghisa Petromax bagnati e non trattati. Asciugare sempre accuratamente e applicare uno strato sottile di Petromax Care Paste su tutta la superficie.
- Conservare la ghisa in un luogo asciutto. Per una ventilazione ottimale, collocare un pezzo di cartone sottile, di legno o un tappetino in silicone Petromax tra la padella e il coperchio o tra le due metà della piastra per panini, waffle e hamburger.
- Se continuano a formarsi piccole macchie di ruggine: Rimuovere la ruggine leggera con una spazzola metallica e lubrificare il prodotto in ghisa Petromax con la pasta di manutenzione Petromax. È necessaria la bruciatura. Se il prodotto in ghisa Petromax presenta pesanti macchie di ruggine, si consiglia di procedere a una nuova combustione.

5 Prima del primo utilizzo

Sciacquare con acqua calda, risciacquare con acqua fredda e asciugare accuratamente. Tutti i prodotti in ghisa Petromax sono cotti in fabbrica e pronti all'uso.

6 Come funziona

Toccare il prodotto in ghisa Petromax solo con guanti resistenti al fuoco o guanti da forno. I manici possono diventare molto caldi. Per proteggere la padella, è possibile utilizzare la protezione per manici in aramide Petromax (art.: handle300). Per rimuovere il coperchio, è possibile utilizzare il sollevatore Petromax (Art.: ftdh) o il sollevatore professionale (Art.: ftplus) per forni olandesi.

Dopo aver rimosso il prodotto in ghisa Petromax dalla stufa, dalla griglia o dal fuoco, posizionarlo su una superficie resistente al calore. Le superfici sensibili al calore possono essere danneggiate. Si

consiglia una base in silicone per forni olandesi (art.: slx-c). Può resistere a temperature da -40°C a 230°C. Come sottopentola si possono utilizzare anche teglie in aramide con manici (art.: t300-e) o senza manici (art.: t300).

7 Pulizia

Se vi prendete cura del vostro prodotto in ghisa Petromax, durerà per generazioni. Ci sono alcune regole importanti da seguire:

Lasciare raffreddare il prodotto in ghisa Petromax dopo l'uso prima di pulirlo, sciacquarlo a mano solo con acqua calda, asciugarlo accuratamente e ingrassarlo.



Per la ghisa e il ferro battuto, utilizzare la pasta di manutenzione Petromax (art.: ft-care) o un olio neutro come l'olio di colza o di semi di zucca, o un olio vegetale. Non utilizzare olio d'oliva, poiché non può essere riscaldato come altri grassi. Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi o raschietti metallici. Per i rivestimenti, si consiglia lo scrubber Petromax (n. prodotto: os o os-z) o il pulitore ad anello Petromax per ghisa e ferro battuto (n. prodotto: scrub o scrub-xl).



Attenzione! Pericolo di danni al materiale!

Non far cadere il prodotto in ghisa Petromax e non versare liquidi freddi sulla ghisa calda durante la pulizia, poiché si tratta di un materiale fragile che può rompersi!

8 Importante: Non dimenticare di fumare

NOTA

La patina deve essere sostituita se è danneggiata. Ad esempio, il vostro prodotto in ghisa Petromax potrebbe iniziare ad arrugginire in alcune zone. In questo caso, spazzolate meccanicamente la ruggine con una spazzola metallica e poi proseguite con il processo di pelatura.

La cottura del prodotto in ghisa Petromax è una fase importante per creare un rivestimento antiaderente naturale e prolungare la durata del prodotto. A seconda delle dimensioni del prodotto in ghisa Petromax, è possibile cuocerlo in forno con un estrattore di fumo o all'aperto sulla griglia.

Seguire sempre le istruzioni di sicurezza per evitare danni o incidenti durante la cottura.



Attenzione! Formazione di fumo!

- Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata, poiché l'olio da riscaldamento può causare fumo e odori. Aprire le finestre o usare un ventilatore per far uscire il fumo e gli odori.
- Si consiglia di cuocere in un forno con estrattore di fumo o, in alternativa, su un barbecue in giardino. Si noti che la cottura sul barbecue funziona come quella in forno, ma i tempi e le temperature esatte possono variare.
- Se il forno non è collegato al camino, spostare la cottura all'esterno.

NOTA

Se lo si desidera, si può ripetere il processo di cottura per aumentare la patinatura e migliorare l'antiaderenza. Lasciare raffreddare completamente il prodotto in ghisa Petromax dopo la cottura prima di toccarlo o pulirlo.

La patina spesso non è nera dopo la cottura, ma può anche essere brunastra o grigia.

È importante che la patina non si attacchi dopo la cottura, ma sia molto liscia al tatto. È quindi importante seguire attentamente il processo di cottura.

5 passi per una cottura sicura:

1. **Pulizia:** rimuovere eventuali adesivi, residui o sporco dal prodotto in ghisa. Pulire accuratamente con acqua calda e una spazzola per rimuovere polvere, residui di inibitori di corrosione o sporco.
2. **Asciugatura:** asciugare completamente il prodotto e lasciarlo asciugare per almeno 2 ore per evitare residui d'acqua.

Assistenza in cucina

3. Utilizzare la pasta di manutenzione Petromax o oli con un elevato punto di fumo a partire da 200 °C circa.
4. **Applicare uno stabilizzatore/grasso:** applicare uno strato sottile di olio vegetale o preferibilmente di pasta di manutenzione Petromax all'interno del prodotto. Utilizzare un olio con un elevato punto di fumo, ad esempio olio di colza, olio di girasole, olio di cocco (non olio di oliva o olio di lino). Applicare l'olio preferibilmente con un pennello o un panno di cotone. Eliminare accuratamente il grasso in eccesso prima di friggere!

NOTA

Per ottenere una patina liscia e non appiccicosa, assicurarsi che sul prodotto rimanga solo un sottile strato di olio. In caso di dubbio, rimuovere l'olio in eccesso e cuocere nuovamente la ghisa.

Riscaldamento: posizionare il prodotto capovolto sulla rastrelliera del forno in un forno preriscaldato a 200-250 °C. Posizionare la teglia sul ripiano inferiore per raccogliere eventuali gocce d'olio. Tenere d'occhio il prodotto in ghisa Petromax nel forno! Durante la cottura può verificarsi una leggera formazione di fumo. Questo è intenzionale. Quando non c'è più fumo, il processo è completo. Il tempo di cottura varia a seconda del prodotto. Lasciare cuocere il prodotto per almeno 30 minuti e osservare la formazione di fumo.

Lasciare raffreddare: spegnere il forno e lasciare raffreddare lentamente il prodotto nel forno dopo la cottura. Quando lo si toglie dal forno, fare attenzione perché può essere molto caldo e rimuoverlo solo quando si è raffreddato a sufficienza per essere maneggiato con sicurezza.

Istruzioni di sicurezza per la cottura all'aperto

Se volete fare il lavoro di pelatura all'aperto, la sicurezza è fondamentale:

- Assicuratevi che la superficie su cui posizionate il prodotto sia stabile e ignifuga. Ad esempio, utilizzare una griglia, dei mattoni o un robusto supporto metallico.
- Tenere sempre nelle vicinanze un estintore, una coperta antincendio o un altro agente estinguente adatto in caso di problemi.
- Mantenere una distanza di sicurezza dal prodotto in ghisa Petromax durante la cottura e assicurarsi che non vi siano bambini o animali nelle vicinanze.
- Indossare guanti resistenti al calore e, se necessario, un grembiule per proteggersi dagli schizzi caldi.
- Prestare attenzione quando si maneggia l'olio caldo ed evitare schizzi o fuoriuscite.
- Tenere d'occhio il prodotto durante la cottura e fare attenzione quando lo si toglie dai fornelli o lo si sposta.
- Lasciare raffreddare completamente il prodotto dopo la cottura prima di toccarlo o pulirlo.

5 passi per una cottura sicura sul barbecue (a carbonella o a gas):

1. **Preparazione della griglia:** riscaldare la griglia ad alta temperatura. Assicurarsi che la griglia sia pulita e che non vi siano residui sulla superficie di cottura.
2. **Preparazione del prodotto in ghisa Petromax:** pulire accuratamente il prodotto e asciugarlo bene. Pulire accuratamente il prodotto, assicurandosi che sia ben pulito e asciutto. Applicare un sottile strato di olio (olio di colza o di semi di zucca) o di Petromax Care Paste su tutta la superficie interna del prodotto. Le superfici esterne vengono bruciate allo stesso modo. La superficie esterna del prodotto in ghisa Petromax deve essere rivolta verso l'alto.

3. **Collocazione sulla griglia:** posizionare il prodotto in ghisa Petromax a testa in giù sulla griglia. Assicurarsi che sia stabile e in piano in modo che l'olio sia distribuito uniformemente.
4. **Grigliare e friggere:** lasciare il prodotto su una griglia calda per 30-60 minuti. Assicurarsi che la griglia sia ben ventilata, poiché l'olio potrebbe fumare durante la cottura. Se necessario, chiudere il coperchio della griglia per garantire una distribuzione uniforme del calore.
5. **Lasciare raffreddare:** spegnere il grill e lasciare che il prodotto si raffreddi lentamente. Non toccare il prodotto caldo finché non ha raggiunto una temperatura sicura.

9 Istruzioni per lo smaltimento

Smaltire i materiali selezionati separatamente in sistemi di raccolta dedicati.

Se si desidera smaltire il prodotto, è necessario rispettare le norme vigenti in materia di gestione dei rifiuti. In caso di dubbio, contattare il centro di smaltimento rifiuti locale.

10 Accessori (venduti separatamente)

Tenetevi aggiornati su prodotti e accessori utili sul nostro sito web www.petromax.de.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Petromax Originele Onderhoudshandleiding voor gietijzeren producten

Wij zijn blij dat u voor ons product hebt gekozen. Om u te helpen het beste uit uw Petromax gietijzeren product te halen, willen wij u graag uitgebreid informeren over de typische eigenschappen van gietijzer. Wilt u lang plezier hebben van uw Petromax gietijzeren product, dan is een juist gebruik (zonder misbruik) en regelmatig onderhoud van uw Petromax gietijzeren product vanzelfsprekend.

BELANGRIJK: Het Petromax gietijzeren product heeft een voorbehandeld oppervlak, wat betekent dat het voor het eerste gebruik niet mag worden gebakken. Deze onderhoudsinstructies helpen u de levensduur van uw product te verlengen.





1 Over deze handleiding

Lees de onderhoudsinstructies volledig door alvorens een Petromax gietijzeren product te gebruiken. Deze instructies vormen de basis voor een veilig gebruik van het Petromax gietijzeren product. Verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade. De gebruiksaanwijzing moet ook worden overhandigd als het product wordt doorverkocht! Bewaar alle documentatie voor toekomstig gebruik of voor de volgende eigenaar.








Deze gebruiksaanwijzing is een aanvulling op de informatie op de verpakking of in de gebruiksaanwijzing van het Petromax gietijzeren product. Meer gedetailleerde informatie vindt u bij de beschrijving van de verschillende onderdelen. U kunt het betreffende product identificeren op de verpakking of op het Petromax gietijzeren product

artikelnummer, bijvoorbeeld ,ft9' op het deksel van een ft9 pan of ,fp20' op het handvat van een fp20 pan.

1.1 Wat betekenen de symbolen en waarschuwingen?

	Waarschuwing: heet oppervlak! Heet oppervlak!
	Voorzichtig! Risico op persoonlijk letsel! Geeft situaties aan die tot letsel kunnen leiden als ze niet worden vermeden.
	Gebruik handbescherming.
	Geschikt voor voedsel.

	<p>Voor het eerste gebruik:</p> <p>Verwijder de verpakking. Afspoelen met warm water, naspoelen met koud water en goed afdrogen.</p>
	<p>Voor het koken:</p> <p>Schoonmaken doe je met een mild, neutraal schoonmaakmiddel, water en een doek. Zorg ervoor dat het contact met het reinigingsmiddel kort is.</p>
	<p>Gebruik geen schoonmaakmiddelen.</p>
	<p>Niet geschikt voor vaatwassers.</p>
	<p>Geschikt voor elektrische liedjes.</p>
	<p>Geschikt voor keramische platen.</p>
	<p>Geschikt voor gasfornuizen.</p>
	<p>Geschikt voor inductiekookplaten.</p>
	<p>Gietijzeren potten kunnen worden gebruikt op een open vuur in een open haard of op een vreugdevuur.</p>
	<p>Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.</p>

	Niet geschikt voor de vriezer.
	Maximaal te gebruiken temperatuurbereik.
	Niet geschikt als snijoppervlak.
	De code identificeert het materiaal en vergemakkelijkt de recycling ervan.
	Verder met de thermometer
	Het deksel kan worden gebruikt als boiler.
	Voor de ovenfunctie kunnen houtskool of briketten op het deksel geplaatst worden. De gietijzeren pan kan gebruikt worden voor zowel houtskool als briketten.

2 Doel van het gietijzeren product van Petromax

2.1 Potentiële toepassingen

Petromax gietijzer staat bekend om zijn duurzaamheid, thermische geleidbaarheid en veelzijdigheid. Hier zijn enkele typische toepassingen:

Braden en smoren: gietijzeren pannen en potten zijn ideaal voor het braden en smoren van vlees, gevogelte, groenten en andere ingrediënten. Ze zijn ideaal voor het bakken, braden en koken van gevogelte, groenten, vlees, gevogelte en vleesproducten.

Bakken: sommige Petromax gietijzeren producten kunnen in ovens worden gebruikt. Sommige Petrox producten kunnen gebruikt worden voor het bakken van brood, cake, ovenschotels en andere gebakken gerechten.

Bakken: Dankzij hun hittebestendigheid zijn gietijzeren braadpannen ideaal om in te bakken. Dankzij hun vermogen om warmte op te slaan, kan de temperatuur regelmatig worden geregeld.

Soepen en stoofschotels: grote gietijzeren ketels zijn ideaal voor soepen, stoofschotels en andere gerechten die een langere kooktijd vereisen.

Warmtebehoud: gietijzer houdt warmte zeer goed vast. Gietijzeren producten van Petromax kunnen daarom worden gebruikt om voedsel warm te houden aan tafel of tijdens het serveren.

Het is belangrijk om te weten dat Petromax gietijzeren producten vaak gebakken of geolied moeten worden om hun antiaanbakeigenschappen te verbeteren en hun levensduur te verlengen (zie het gedeelte ‚Bakken‘).

Om de kwaliteit van Petromax gietijzeren producten te behouden, moeten onderhoudsinstructies worden opgevolgd, zoals het vermijden van agressieve schoonmaakmiddelen en regelmatig smeren.

2.2 Doel en beperkingen:

- Types voedingsmiddelen die in contact mogen komen met het Petromax gietijzeren product: alle soorten voedingsmiddelen (waterig, alcoholisch, vet en zuivel), behalve zure voedingsmiddelen.



- Duurzaamheid en temperatuur / gebruiksomstandigheden voor behandeling en opslag in contact met voedsel: gebruik bij hoge temperaturen voor het verwarmen, koken en bakken of serveren van voedsel. Petromax gietijzeren producten zijn niet geschikt voor het bewaren van voedsel.
- Informatie over eventuele noodzakelijke behandeling of beperkingen op het gebruik van het materiaal dat in contact komt met voedingsmiddelen: Voor het eerste gebruik reinigen met warm water en goed afdrogen. Geen afwasmiddel gebruiken. Droog bewaren. Voor gebruik geen heet water gebruiken. Vermijd zuur voedsel tijdens het gebruik. Gietijzer kan roesten en vereist speciale zorg om de kookeigenschappen te behouden. Het is daarom niet geschikt om voedsel in te bewaren.

2.3 Geschikte triggertypen

Petromax gietijzer is een veelzijdig product en het is mogelijk om Petromax gietijzeren pannen zonder poten op alle soorten fornuizen te gebruiken.

Fornuizen: gietijzeren pannen en potten kunnen worden gebruikt met standaard gas-, elektrische of inductiefornuizen. De gelijkmatige warmteverdeling van gietijzer garandeert uitstekende kookresultaten.

Uuni: Petromax gietijzeren producten zijn ovenbestendig en kunnen dus in ovens gebruikt worden. Dit is vooral handig voor eenpansgerechten, braadstukken of voor het bakken van brood en gebak.

OPMERKING

Plaats het Petromax gietijzeren product niet op de bodem van de oven, maar op een rooster!

Grill: gietijzeren grillpannen zijn ideaal voor het grillen van vlees, groenten of ander gegrild voedsel. Ze kunnen gebruikt worden op een buitenbarbecue of op het fornuis.

Buitenkookplaatsen: gietijzeren potten en pannen kunnen ook gebruikt worden in speciale buitenkookplaatsen, zoals campingfornuizen of open haarden.

Inductiekookplaat: Petromax gietijzeren producten kunnen worden gebruikt met een inductiekookplaat.

OPMERKING

Het is belangrijk om te weten dat de behandeling van gietijzeren potten en ketels speciale zorg kan vereisen, afhankelijk van de kookmethode. Voor inductiekoken moet het gietijzer bijvoorbeeld plat en stabiel zijn, terwijl het voor gebruik op open vuur belangrijk is om een geschikte basis te hebben. Volg altijd de instructies van de fabrikant en de aanbevolen onderhoudsinstructies voor de kookmethode in kwestie!

3 Voor uw veiligheid

- Prima dell'uso, verificare che il prodotto in ghisa Petromax non sia danneggiato. Non utilizzare una pentola danneggiata. Se un componente è difettoso, deve essere sostituito prima dell'uso successivo.
- Kies het optimale formaat kookplaat voor uw Petromax gietijzeren product. Om persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen, moet u zich houden aan het laadvermogen dat door de fabrikant voor uw type kooktoestel (bv. grill, koekenpan) wordt opgegeven en dit aanpassen aan uw kookpot.
- Delicate oppervlakken: houd rekening met het gewicht van het Petromax gietijzeren product. Laat het product niet vallen, maar laat het voorzichtig zakken. Duw niet met zwaar kookgerei omdat dit krassen kan maken op delicate oppervlakken.
- Verwarm het Petromax gietijzeren product niet als het leeg is, want dan kan het oververhit raken.
- Laat een heet Petromax gietijzeren product niet onbeheerd achter op een warmtebron.
- Verbrand vet niet met water blussen. Onderbreek de zuurstoftoevoer met een deksel of afdekking. Verwijder de ontstekingsbron. Bij brandwonden eerste hulp verlenen en medische hulp inroepen.
- Gebruik pannen van hout, hittebestendig plastic of siliconen in plaats van metaal. Schuursponzen of metalen keukengerei kunnen het Petromax gietijzeren product beschadigen. Snijdt niet rechtstreeks met een mes in een Petromax gietijzeren product.



Waarschuwing: heet oppervlak! Heet oppervlak!

Gietijzeren kookgerei wordt erg heet tijdens het gebruik. Om schade te voorkomen:

- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt bij het gebruik van Petromax gietijzeren producten.
- Bescherm je handen met een hittebestendige doek of beschermende handschoenen en gebruik een dekselheffer.

4 Instructies voor transport en opslag

- Zorg voor veilig transport zonder schade.
- Bewaar Petromax gietijzeren producten nooit nat en onbehandeld. Altijd goed laten drogen en een dunne laag Petromax Care Paste aanbrengen op het gehele oppervlak.
- Bewaar het gietijzer op een droge plaats. Voor optimale ventilatie plaats je een stuk dun karton, hout of een Petromax siliconenmat tussen de pan en het deksel of tussen de twee helften van de panini-, wafel- en hamburgerplaat.
- Als er kleine roestplekjes blijven ontstaan: verwijder lichte roest met een staalborstel en smeer het Petromax gietijzeren product in met Petromax onderhoudspasta. Branden is noodzakelijk. Als het Petromax gietijzeren product zware roestplekken vertoont, wordt opnieuw branden aanbevolen.

5 Voor het eerste gebruik

Afspoelen met heet water, naspoelen met koud water en goed afdrogen. Alle Petromax gietijzeren producten zijn in de fabriek gebakken en klaar voor gebruik.

6 Hoe het werkt

Raak het Petromax gietijzeren product alleen aan met brandwerende handschoenen of ovenwanten. De handgrepen kunnen zeer heet worden. Om de pan te beschermen kunt u de Petromax aramide handvatbeschermer (Art.: handle300) gebruiken. Om het deksel te verwijderen kunt u de Petromax lifter (Art.: ftdh) of de professionele lifter (Art.: ftplus) voor Dutch Ovens gebruiken.

Nadat u het Petromax gietijzeren product van het fornuis, de grill of het vuur hebt gehaald, moet u het op een hittebestendig oppervlak plaatsen. Hittegevoelige oppervlakken kunnen beschadigd raken. Wij adviseren een siliconen bodem voor Nederlandse ovens (art.: slx-c). Deze is bestand tegen temperaturen van -40°C tot 230°C. Aramide bakplaten met handgrepen (art.: t300-e) of zonder handgrepen (art.: t300) kunnen ook als onderzetter worden gebruikt.

7 Schoonmaken

Als je goed voor je Petromax gietijzeren product zorgt, gaat het generaties lang mee. Er zijn een paar belangrijke regels om te volgen:

Laat het Petromax gietijzeren product na gebruik afkoelen voordat je het schoonmaakt, spoel het met de hand af met alleen warm water, droog het goed af en vet het in.



Gebruik voor gietijzer en smeedijzer Petromax onderhoudspasta (art.: ft-care) of een neutrale olie zoals koolzaad- of pompoenpitolie, of een plantaardige olie. Gebruik geen olijfolie, omdat deze niet kan worden verhit zoals andere vetten. Gebruik geen schurende of bijtende producten of metalen schrapers. Voor coatings raden we de Petromax schrobber (productnr.: os of os-z) of de Petromax ringreiniger voor gietijzer en smeedijzer (productnr.: scrub of scrub-xl) aan.



Voorzichtig! Gevaar voor materiële schade!

Laat het Petromax gietijzeren product niet vallen en giet geen koude vloeistoffen op het hete gietijzer tijdens het reinigen, want het is een bros materiaal dat kan breken!

8 Belangrijk: vergeet niet te roken

OPMERKING

Het patina moet worden vervangen als het beschadigd is. Uw Petromax gietijzeren product kan bijvoorbeeld op sommige plaatsen beginnen te roesten. Borstel in dit geval de roest mechanisch weg met een staalborstel en ga dan verder met het afbladderproces.

Het koken van het Petromax gietijzeren product is een belangrijke stap in het creëren van een natuurlijke antiaanbaklaag en het verlengen van de levensduur van het product. Afhankelijk van de grootte van het Petromax gietijzeren product kan het worden gebakken in een oven met rookafzuiging of buiten op de grill. Seguire sempre le istruzioni di sicurezza per evitare danni o incidenti durante la cottura.



Voorzichtig! Rookvorming!

- Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is, want stookolie kan rook en geurtjes veroorzaken. Open de ramen of gebruik een ventilator om de rook en geuren te laten ontsnappen.
- We raden aan om te koken in een oven met rookafzuiging of op een barbecue in de tuin. Let op: koken op een barbecue werkt hetzelfde als koken in een oven, maar de exacte tijden en temperaturen kunnen verschillen.
- Als de oven niet is aangesloten op de schoorsteen, plaats het koken dan buiten.

OPMERKING

Indien gewenst kan het kookproces herhaald worden om de patinerings te verhogen en de antikleefeigenschappen te verbeteren. Laat het Petromax gietijzeren product na het koken volledig afkoelen voordat je het aanraakt of schoonmaakt. Het patina is vaak niet zwart na het koken, maar kan ook bruinig of grijs zijn.

Het is belangrijk dat de patina na het bakken niet plakt, maar heel glad aanvoelt. Het is daarom belangrijk om het bakproces zorgvuldig te volgen.

5 stappen voor veilig koken:

1. **Reinigen:** Verwijder lijmresten, resten of vuil van het gietijzeren product. Reinig grondig met warm water en een borstel om stof, resten corrosieremmer of vuil te verwijderen.
2. **Drogen:** droog het product volledig af en laat het minstens 2 uur drogen om waterresten te voorkomen.

Hulp in de keuken

3. Gebruik Petromax onderhoudspasta of oliën met een hoog rookpunt vanaf ongeveer 200 °C.
4. **Breng een stabilisator/vet aan:** breng een dun laagje plantaardige olie of bij voorkeur Petromax onderhoudspasta aan in het product. Gebruik een olie met een hoog rookpunt, bijv. koolzaadolie, zonnebloemolie, kokosolie (geen olijfolie of lijnzaadolie). Breng de olie bij voorkeur aan met een kwast of katoenen doek. Veeg overtollig vet grondig weg voordat je gaat bakken!

OPMERKING

Om een glad en niet plakkerig patina te krijgen, zorg je ervoor dat er slechts een dun laagje olie op het product achterblijft. Verwijder in geval van twijfel de overtollige olie en bak het gietijzer opnieuw.

Opwarmen: plaats het product ondersteboven op het ovenrek in een op 200-250 °C voorverwarmede oven. Plaats de bakplaat op het onderste rek om eventuele oliedruppels op te vangen. Houd het Petromax gietijzeren product in de gaten in de oven! Tijdens het bakken kan een lichte rookontwikkeling optreden. Dit is opzettelijk. Wanneer er geen rookontwikkeling meer is, is het proces voltooid. De baktijd varieert afhankelijk van het product. Laat het product minstens 30 minuten bakken en let op de rookontwikkeling.

Laat afkoelen: zet de oven uit en laat het product langzaam afkoelen in de oven na het bakken. Als je het uit de oven haalt, wees dan voorzichtig want het kan erg heet zijn en haal het er pas uit als het voldoende is afgekoeld om het veilig te kunnen hanteren.

Veiligheidsinstructies voor buiten koken

Als je buiten wilt schillen, is veiligheid van het grootste belang:

- Zorg ervoor dat het oppervlak waarop je het product plaatst stabiel en vuurbestendig is. Gebruik bijvoorbeeld een rooster, bakstenen of een stevige metalen steun.
- Houd altijd een brandblusser, blusdeken of ander geschikt blusmiddel in de buurt in geval van een probleem.
- Houd tijdens het koken een veilige afstand tot het Petromax gietijzeren product en zorg ervoor dat er geen kinderen of dieren in de buurt zijn.
- Draag hittebestendige handschoenen en, indien nodig, een schort om je te beschermen tegen hete spatten.
- Wees voorzichtig met hete olie en voorkom spatten of morsen.
- Houd het product tijdens het koken in de gaten en wees voorzichtig wanneer u het uit de pan haalt of verplaatst.
- Laat het product na het koken volledig afkoelen voordat je het aanraakt of schoonmaakt.

5 stappen voor veilig koken op de barbecue (houtschool of gas):

1. **Vorbereiding van de grill:** verwarm de grill tot een hoge temperatuur. Zorg ervoor dat de grill schoon is en dat er geen resten op het kookoppervlak zitten.
2. **Vorbereiding van het Petromax gietijzeren product:** reinig het product grondig en droog het goed af. Reinig het product grondig en zorg ervoor dat het schoon en droog is. Breng een dunne laag olie (koolzaad- of pompoenpitolie) of Petromax Care Paste aan op het gehele binnenoppervlak van het product. De buitenoppervlakken worden op dezelfde manier gebrand. De buitenkant van het Petromax gietijzeren product moet naar boven gericht zijn.
3. **Plaats op het rooster:** plaats het Petromax gietijzeren product ondersteboven op het rooster. Zorg ervoor dat het stabiel en horizontaal staat, zodat de olie gelijkmatig wordt verdeeld.
4. **Grillen en frituren:** laat het product 30-60 minuten op een hete grill liggen. Zorg ervoor dat de grill goed geventileerd is, want de olie kan roken tijdens het bakken. Sluit indien nodig het deksel van de grill voor een gelijkmatige warmteverdeling.
5. **Laat afkoelen:** schakel de grill uit en laat het product langzaam afkoelen. Raak het hete product niet aan tot het een veilige temperatuur heeft bereikt.

9 Instructies voor verwijdering

Gesorteerde materialen apart afvoeren naar speciale inzamelsystemen.

Als u het product wilt weggooien, moet u voldoen aan de huidige regelgeving voor afvalverwerking. Neem bij twijfel contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingscentrum.

10 Accessoires (apart verkrijgbaar)

Blijf op de hoogte van handige producten en accessoires op onze website www.petromax.de.

Originale pleieanvisninger for Petromax støpejernsprodukter

Vi er glade for at du har valgt vårt produkt. For at du skal få mest mulig ut av ditt Petromax støpejernsprodukt, vil vi gjerne informere deg i detalj om støpejernets typiske egenskaper. Hvis du vil ha glede av Petromax støpejernsproduktet ditt i lang tid, er riktig bruk (uten misbruk) og regelmessig vedlikehold av Petromax støpejernsproduktet en selvfølge.

VIKTIG: Petromax støpejernsprodukt har en forbehandlet overflate, noe som betyr at det ikke skal brennes før første gangs bruk. Disse vedlikeholdsinstruksjonene vil hjelpe deg med å forlenge produktets levetid.

1 Om denne håndboken

Les vedlikeholdsinstruksjonene i sin helhet før du tar i bruk et Petromax støpejernsprodukt. Disse instruksjonene er grunnlaget for sikker bruk av Petromax støpejernsprodukter. Feil bruk kan føre til personskader eller materielle skader. Bruksanvisningen må også overleveres ved videresalg av produktet! Ta vare på all dokumentasjon for fremtidig bruk eller for neste eier.



Denne bruksanvisningen supplerer informasjonen på emballasjen eller i bruksanvisningen til Petromax støpejernsprodukt. Du finner mer detaljert informasjon i beskrivelsen av de ulike komponentene. Du kan identifisere det aktuelle produktet på emballasjen eller på Petromax støpejernsproduktets

artikkelnummer, for eksempel „ft9“ på lokket til en ft9-panne eller „fp20“ på håndtaket til en fp20-panne.

1.1 Wat betekenen de symbolen en waarschuwingen?

	Advarsel: varm overflate! Varm overflate!
	Forsiktig! Fare for personskade! Indikerer situasjoner som kan føre til personskade hvis de ikke unngås.
	Bruk håndbeskyttelse.
	Egnet for mat.

	<p>Før første gangs bruk: Fjern emballasjen. Skyll med varmt vann, skyll med kaldt vann og tørk grundig.</p>
	<p>Til matlaging: Rengjør med et mildt, nøytralt rengjøringsmiddel, vann og en klut. Sørg for kortvarig kontakt med rengjøringsmiddelet.</p>
	<p>Ikke bruk vaskemidler.</p>
	<p>Ikke egnet for oppvaskmaskiner.</p>
	<p>Egnet for elektriske sanger.</p>
	<p>Egnet for keramiske plater.</p>
	<p>Egnet for gasskomfyrer.</p>
	<p>Egnet for induksjonstopper.</p>
	<p>Støpejernsgryter kan brukes på åpen ild i peisen eller på bål.</p>
	<p>Ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.</p>

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

	Ikke egnet for fryseren.
	Maksimalt brukbart temperaturområde.
	Ikke egnet som skjæreflate.
	Koden identifiserer materialet og gjør det lettere å resirkulere det.
	Vi fortsetter med termometeret
	Lokket kan brukes som kjele.
	For ovnsfunksjonen kan kull eller briketter legges på lokket. Støpejernspannen kan brukes til både kull og briketter.

2 Formålet med Petromax' støpejernsprodukt

2.1 Potensielle bruksområder

Petromax støpejern er kjent for sin holdbarhet, varmeledningsevne og allsidighet. Her er noen typiske bruksområder:

Steking og koking: Støpejernspanner og -gryter er ideelle til steking og koking av kjøtt, fjærkre, grønnsaker og andre ingredienser. De er ideelle til steking, steking og koking av fjærkre, grønnsaker, kjøtt, fjærkre og kjøttprodukter.

Baking: Noen Petromax støpejernsprodukter kan brukes i stekeovner. Noen Petrox-produkter kan brukes til baking av brød, kaker, gryteretter og andre bakte retter.

Steking: Takket være varmebestandigheten er støpejernsgryter ideelle til steking. Takket være deres evne til å lagre varme kan temperaturen reguleres regelmessig.

Supper og gryteretter: Store støpejernsgryter er ideelle til supper, gryteretter og andre retter som krever lengre koketid.

Varmelagring: Støpejern holder godt på varmen. Støpejernsprodukter fra Petromax kan derfor brukes til å holde maten varm ved bordet eller under servering.

Det er viktig å merke seg at Petromax støpejernsprodukter ofte må stekes eller oljes for å forbedre non-stick-egenskapene og forlenge levetiden (se avsnittet „Steking“).

For å opprettholde kvaliteten på Petromax støpejernsprodukter bør vedlikeholdsinstruksene følges, for eksempel ved å unngå sterke rengjøringsmidler og regelmessig smøring.

2.2 Formål og begrensninger:

- Typer matvarer som kan komme i kontakt med Petromax støpejernsprodukt: alle typer matvarer (vannholdige, alkoholholdige, fete og meieriprodukter), unntatt sure matvarer.



- Holdbarhet og temperatur/bruksforhold ved håndtering og oppbevaring i kontakt med mat: Bruk ved høye temperaturer til oppvarming, matlaging og baking eller servering av mat. Petromax støpejernsprodukter er ikke egnet for oppbevaring av mat.
- Informasjon om eventuell nødvendig håndtering eller begrensninger i bruken av matkontaktmaterialet: Før første gangs bruk, rengjør med varmt vann og tørk grundig. Ikke bruk vaskemiddel. Oppbevares tørt. Ikke bruk varmt vann før bruk. Unngå sur mat under bruk. Støpejern kan ruste og krever spesiell forsiktighet for å opprettholde kokeegenskapene. Det er derfor ikke egnet til oppbevaring av mat.

2.3 Egnede utløsertyper

Petromax støpejern er et allsidig produkt, og det er mulig å bruke Petromax støpejernspanner uten ben på alle typer komfyrer.

Komfyrer: Stekepanner og gryter i støpejern kan brukes på vanlige gass-, elektriske eller induksjonskomfyrer. Støpejernets jevne varmefordeling garanterer utmerkede matlagingsresultater.

Uuni: Petromax støpejernsprodukter er ovnfaste og kan derfor brukes i ovn. Dette er spesielt nyttig til gryteretter, steker eller til baking av brød og kaker.

MERKNAD

Ikke plasser Petromax støpejernsprodukt på bunnen av ovnen, men på en rist!

DE

Grill: Grillpanner i støpejern er ideelle til grilling av kjøtt, grønnsaker eller annen grillmat. De kan brukes på utegrillen eller på komfyren.

EN

Matlaging utendørs: Støpejernsgryter og -panner kan også brukes i spesielle matlagingsområder utendørs, for eksempel på campingkomfyrer eller peiser.

FR

Induksjonstopp: Petromax støpejernsprodukter kan brukes med induksjonstopp.

DA

MERKNAD

Det er viktig å merke seg at håndtering av støpejernsgryter og vannkokere kan kreve spesiell forsiktighet, avhengig av tilberedningsmetoden. Ved induksjonskoking må støpejernet for eksempel være flatt og stabilt, mens det ved bruk på åpen ild er viktig å ha en egnet bunn. Følg alltid produsentens anvisninger og anbefalte pleieanvisninger for den aktuelle tilberedningsmetoden!

FI

IT

NL

NO

3 For din egen sikkerhet

- Før bruk må du kontrollere at støpejernsproduktet fra Petromax ikke er skadet. Ikke bruk en skadet støpejernspanne. Hvis en komponent er defekt, må den skiftes ut før neste gangs bruk.
- Velg den optimale størrelsen på kokeapparatet for ditt Petromax støpejernsprodukt. For å unngå personskader eller materielle skader bør du holde deg til den belastningskapasiteten som produsenten har oppgitt for din type kokeapparat (f.eks. grill, stekepanne) og tilpasse den til kokekaret.
- Ømfintlige overflater: Vær oppmerksom på vekten av Petromax støpejernsprodukt. Ikke slipp produktet, men senk det forsiktig ned. Ikke skyv med tunge kokekar, da dette kan lage riper i ømfintlige overflater.
- Petromax støpejernsprodukt må ikke varmes opp når det er tomt, da det kan bli overopphetet.
- Ikke la et varmt Petromax støpejernsprodukt stå uten tilsyn på en varmekilde.
- Ikke slukk brent fett med vann. Avbryt oksygentilførselen med lokk eller deksel. Fjern antenneskilden. Ved brannskader, gi førstehjelp og oppsøk lege.
- Bruk panner av tre, varmebestandig plast eller silikon i stedet for metall. Skuresvamp eller metallredskaper kan skade Petromax støpejernsprodukter. Ikke skjær direkte inn i et Petromax støpejernsprodukt med en kniv.



Advarsel: varm overflate! Varm overflate!

Kokekar av støpejern blir svært varme under bruk. For å unngå skader:

- Hold barn og kjæledyr unna når du bruker Petromax støpejernsprodukter.
- Beskytt hendene med en varmebestandig klut eller vernehansker, og bruk en lokkløfter.

4 Instruksjoner for transport og lagring

- Sørg for sikker transport uten skader.
- Petromax støpejernsprodukter må aldri oppbevares våte og ubehandlede. La dem alltid tørke grundig og påfør et tynt lag med Petromax Care Paste på hele overflaten.
- Oppbevar støpejernet på et tørt sted. For optimal ventilasjon kan du legge et stykke tynn papp, tre eller en silikonmatte fra Petromax mellom pannen og lokket eller mellom de to halvdelene av panini-, vaffel- og burgerplaten.
- Hvis det gjenstår små rustflekker: Fjern lett rust med en stålbørste og smør Petromax støpejernsprodukt med Petromax vedlikeholdspasta. Polering er nødvendig. Hvis Petromax støpejernsproduktet har store rustflekker, anbefales det å brenne på nytt.

5 Før første gangs bruk

Skyll med varmt vann, skyll med kaldt vann og tørk grundig. Alle Petromax støpejernsprodukter er fabrikkbakt og klare til bruk.

6 Slik fungerer det

Petromax støpejernsprodukt må kun berøres med ildfaste hansker eller stekevotter. Håndtakene kan bli svært varme. Bruk Petromax aramidhåndtaksbeskytter (art.: handle300) for å beskytte pannen. Bruk Petromax-løfteren (art.: ftdh) eller den profesjonelle løfteren (art.: ftplus) for Dutch Ovens for å ta av lokket.

Når du har tatt støpejernsproduktet fra Petromax ut av komfyren, grillen eller bålet, må du plassere det på et varmebestandig underlag. Varmefølsomme overflater kan bli skadet. Vi anbefaler en silikonbunn for stekeovner (art.: slx-c). Denne tåler temperaturer fra -40 °C til 230 °C. Bakebrett i aramid med håndtak (art.: t300-e) eller uten håndtak (art.: t300) kan også brukes som underlag.

7 Rengjøring

Hvis du tar godt vare på støpejernsproduktet ditt fra Petromax, vil det vare i generasjoner. Det er noen viktige regler å følge: La Petromax støpejernsprodukt avkjøles etter bruk før du rengjør det, skyll det for hånd med varmt vann, tørk det godt og smør det inn.



Til støpe- og smijern kan du bruke Petromax vedlikeholdspasta (art.: ft-care) eller en nøytral olje som raps- eller gresskarfrøolje, eller en vegetabilsk olje. Ikke bruk olivenolje, da den ikke kan varmes opp på samme måte som annet fett. Ikke bruk slipende eller etsende produkter eller metallskraper. For belegg anbefaler vi Petromax skrubber (produktnr. os eller os-z) eller Petromax ringrens for støpejern og smijern (produktnr. scrub eller scrub-xl).



Forsiktig! Fare for materielle skader!

Ikke slipp Petromax støpejernsprodukt eller hell kalde væsker på det varme støpejernet under rengjøring, da det er et sprøtt materiale som kan gå i stykker!

8 Viktig: ikke glem å røyke

MERKNAD

Patinaen bør skiftes ut hvis den er skadet. Petromax støpejernsprodukt kan for eksempel begynne å ruste enkelte steder. I så fall bør du børste bort rusten mekanisk med en stålborste og deretter fortsette avflassingsprosessen.

Tilberedning av Petromax støpejernsprodukter er et viktig skritt for å skape et naturlig non-stick-belegg og forleng produktets levetid. Avhengig av størrelsen på Petromax-støpejernsproduktet kan det tilberedes i en ovn med røykavtrekk eller ute på grillen.

Følg alltid sikkerhetsinstruksjonene for å unngå skader eller ulykker under tilberedningen.



Forsiktig! Røykdannelse!

- Sørg for at rommet er godt ventilert, da fyringsolje kan forårsake røyk og lukt. Åpne vinduer eller bruk en vifte for å slippe ut røyk og lukt.
- Vi anbefaler å tilberede maten i en ovn med røykavtrekk eller på en grill i hagen. Merk at steking på grill fungerer på samme måte som steking i ovn, men de nøyaktige tidene og temperaturene kan variere.
- Hvis ovnen ikke er koblet til skorsteinen, må du plassere matlagingen utenfor.

MERKNAD

Om ønskelig kan stekeprosessen gjentas for å øke patineringen og forbedre non-stick-egenskapene. La Petromax støpejernsproduktet avkjøles helt etter steking før du tar på det eller rengjør det. Patinaen er ofte ikke svart etter steking, men kan også være brunlig eller grå.

Det er viktig at patinaen ikke kleber seg fast etter brenningen, men føles veldig glatt å ta på. Det er derfor viktig å følge brenningsprosessen nøye.

5 trinn for sikker matlaging:

1. **Rengjøring:** Fjern limrester, rester eller smuss fra støpejernsproduktet. Rengjør grundig med varmt vann og en børste for å fjerne støv, rester av korrosjonshemmer eller smuss.
2. **Tørking:** Tørk produktet helt og la det tørke i minst 2 timer for å unngå vannrester.

Hjelp på kjøkkenet

3. Bruk Petromax vedlikeholdspasta eller oljer med høyt røykpunkt fra ca. 200 °C.
4. **Påfør stabilisator/fett:** Påfør et tynt lag vegetabilsk olje eller helst Petromax vedlikeholdspasta på produktet. Bruk en olje med høyt røykpunkt, f.eks. rapsolje, solsikkeolje, kokosnøttolje (ikke olivenolje eller linolje). Påfør helst oljen med en pensel eller bomullsklut. Tørk grundig av overflødig fett før steking!

MERKNAD

For å få en jevn patina som ikke kleber, må du sørge for at det bare er et tynt lag olje igjen på produktet. Hvis du er i tvil, fjerner du overflødig olje og fyrer støpejernet på nytt.

Oppvarming: Plasser den opp ned på risten i en ovn som er forvarmet til 200-250 °C. Plasser stekebrettet på den nederste risten for å fange opp oljedrypp. Hold øye med Petromax støpejernsprodukt i ovnen! Det kan oppstå en svak røykutvikling under steking. Dette er tilsiktet. Når det ikke lenger er noen røykutvikling, er prosessen ferdig. Steketiden varierer avhengig av produktet. La produktet steke i minst 30 minutter og hold øye med røykutviklingen.

La avkjøles: Slå av ovnen og la produktet avkjøles sakte i ovnen etter steking. Vær forsiktig når du tar det ut av ovnen, da det kan være svært varmt, og ikke ta det ut før det er avkjølt nok til at du kan håndtere det trygt.

Sikkerhetsinstruksjoner for utendørs matlaging

Hvis du vil peele utendørs, er sikkerheten viktigst:

- Sørg for at underlaget du plasserer produktet på, er stabilt og brannsikkert. Bruk for eksempel et gitter, murstein eller et solid metallunderlag.
- Ha alltid et brannslukningsapparat, brannteppe eller annet egnet slukkemiddel i nærheten hvis det skulle oppstå problemer.
- Når du lager mat, må du holde god avstand til Petromax støpejernsprodukt og sørge for at det ikke er barn eller dyr i nærheten.
- Bruk varmebestandige hansker og om nødvendig forkle for å beskytte deg mot hetesprut.
- Vær forsiktig når du håndterer varm olje, og unngå sprut og søl.
- Hold øye med produktet under tilberedningen, og vær forsiktig når du tar det ut eller flytter det fra pannen.
- La produktet avkjøles helt etter tilberedningen før du tar på det eller rengjør det.

5 trinn for sikker tilberedning av grillmat (kull eller gass):

1. **Klargjøring av grillen:** Varm opp grillen til høy temperatur. Sørg for at grillen er ren og at det ikke er rester på stekeflaten.
 2. **Klargjøring av Petromax støpejernsprodukt:** Rengjør produktet grundig og tørk det godt. Rengjør produktet grundig og sørg for at det er rent og tørt. Påfør et tynt lag olje (raps- eller gresskarfrøolje) eller Petromax Care Paste på hele den indre overflaten av produktet. De ytre overflatene brennes på samme måte. Utsiden av Petromax støpejernsprodukt skal vende oppover.
 3. **Plasser på risten:** Plasser Petromax støpejernsprodukt opp ned på risten. Sørg for at den står stabilt og vannrett slik at oljen fordeles jevnt.
 4. **Grilling og fritering:** La dem stå på en varm grill i 30-60 minutter. Pass på at grillen er godt ventilert, da oljen kan ryke under steking. Lukk eventuelt lokket på grillen for å få jevn varmefordeling.
- La produktet kjøle seg ned: Slå av grillen og la produktet kjøle seg langsomt ned. Ikke ta på det varme produktet før det har nådd en sikker temperatur.**

9 Instruksjoner for fjerning

Kasser sortert materiale separat i spesielle innsamlingssystemer.

Hvis du ønsker å kaste produktet, må du følge gjeldende regler for avfallshåndtering. Hvis du er i tvil, ta kontakt med ditt lokale avfallsmottak.

10 tilbehør (selges separat)

Hold deg oppdatert om nyttige produkter og tilbehør på vår hjemmeside www.petromax.de.

Oryginalne instrukcje pielęgnacji produktów żeliwnych Petromax

Cieszymy się, że wybrałaś nasz produkt. Aby jak najlepiej wykorzystać żeliwny produkt Petromax, chcielibyśmy szczegółowo poinformować o typowych właściwościach żeliwa. Jeśli chcesz cieszyć się swoim żeliwnym produktem Petromax przez długi czas, prawidłowe użytkowanie (bez nadużywania) i regularna konserwacja żeliwnego produktu Petromax jest sprawą oczywistą.

WAŻNE: Produkt żeliwny Petromax ma wstępnie obrobioną powierzchnię, co oznacza, że nie należy go przypalać przed pierwszym użyciem. Niniejsze instrukcje konserwacji pomogą przedłużyć żywotność produktu.




1 Informacje o niniejszej instrukcji

Przed użyciem produktu żeliwnego Petromax należy w całości przeczytać instrukcję konserwacji. Instrukcje te stanowią podstawę bezpiecznego użytkowania produktów żeliwnych Petromax. Nieprawidłowe użytkowanie może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia. Instrukcję obsługi należy również przekazać w przypadku odsprzedaży produktu! Należy zachować całą dokumentację do wykorzystania w przyszłości lub dla kolejnego właściciela.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi uzupełnienie informacji podanych na opakowaniu lub w instrukcji obsługi produktu żeliwnego Petromax. Bardziej szczegółowe informacje można znaleźć w opisie poszczególnych komponentów. Dany produkt można zidentyfikować na opakowaniu lub po numerze artykułu produktu żeliwnego Petromax, np.

na przykład „ft9” na pokrywie patelni ft9 lub „fp20” na rączce patelni fp20.

1.1 Co oznaczają symbole i ostrzeżenia?

	Ostrzeżenie: gorąca powierzchnia! Gorąca powierzchnia!
	Uwaga! Ryzyko obrażeń ciała! Wskazuje sytuacje, które mogą prowadzić do obrażeń ciała, jeśli się ich nie uniknie.
	Stosować ochronę rąk.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL











NO









PL

SV

ES

CS

	Nadaje się do żywności.
	Przed pierwszym użyciem: Usunąć opakowanie. Spłukać ciepłą wodą, spłukać zimną wodą i dokładnie wysuszyć.
	Do gotowania: Czyścić łagodnym, neutralnym środkiem czyszczącym, wodą i ściereczką. Zapewnić krótki kontakt ze środkiem czyszczącym.
	Nie używaj detergentów.
	Nie nadaje się do zmywarek.
	Nadaje się do utworów elektrycznych.
	Nadaje się do tarcz ceramicznych.
	Nadaje się do kuchenek gazowych.
	Nadaje się do płyt indukcyjnych.
	Garnki żeliwne mogą być używane na otwartym ogniu w kominku lub na ognisku.

	Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.
	Nie nadaje się do zamrażarki.
	Maksymalny użyteczny zakres temperatur.
	Nie nadaje się jako powierzchnia do cięcia.
	Kod identyfikuje materiał i ułatwia jego recykling.
	Kontynuujemy z termometrem
	Pokrywa może być używana jako bojler.
	W przypadku funkcji piekarnika na pokrywie można umieścić węgiel drzewny lub brykiety. Żeliwna patelnia może być używana zarówno do węgla drzewnego, jak i brykietów.

2 Przeznaczenie produktu żeliwnego Petromax

2.1 Potencjalne obszary zastosowań

Żeliwo Petromax jest znane ze swojej trwałości, przewodności cieplnej i wszechstronności. Oto kilka typowych zastosowań:

Smażenie i gotowanie: Żeliwne patelnie i garnki są idealne do pieczenia i gotowania mięsa, drobiu, warzyw i innych składników. Są idealne do smażenia, pieczenia i gotowania drobiu, warzyw, mięsa, drobiu i produktów mięsnych.

Pieczenie: Niektóre produkty żeliwne Petromax mogą być używane w piekarnikach. Niektóre produkty Petrox mogą być używane do pieczenia chleba, ciast, zapiekanek i innych pieczonych potraw.

Smażenie: Dzięki odporności na wysoką temperaturę, garnki żeliwne są idealne do smażenia. Dzięki ich zdolności do magazynowania ciepła, temperatura może być regularnie regulowana.

Zupy i gulasze: Duże garnki żeliwne są idealne do zup, gulaszu i innych potraw wymagających dłuższego czasu gotowania.

Przechowywanie ciepła: Żeliwo dobrze zatrzymuje ciepło. Produkty żeliwne Petromax mogą być zatem używane do utrzymywania ciepła potraw przy stole lub podczas serwowania.

Należy pamiętać, że produkty żeliwne Petromax często wymagają smażenia lub smarowania olejem, aby poprawić właściwości nieprzywierające i wydłużyć ich żywotność (patrz sekcja „Smażenie”).

Aby zachować jakość produktów żeliwnych Petromax, należy przestrzegać instrukcji konserwacji, na przykład poprzez unikanie silnych środków czyszczących i regularne smarowanie.

2.2 Cel i ograniczenia:

- Rodzaje żywności, które mogą wejść w kontakt z produktem żeliwnym Petromax: wszystkie rodzaje żywności (produkty wodne, alkoholowe, tłuszczowe i mleczne), z wyjątkiem żywności kwaśnej.



- Okres trwałości i temperatura/warunki użytkowania podczas obchodzenia się i przechowywania w kontakcie z żywnością: Używać w wysokich temperaturach do podgrzewania, gotowania i pieczenia lub serwowania żywności. Produkty żeliwne Petromax nie nadają się do przechowywania żywności.
- Informacje na temat wszelkich niezbędnych czynności lub ograniczeń dotyczących stosowania materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością: Przed pierwszym użyciem umyć ciepłą wodą i dokładnie wysuszyć. Nie używać detergentów. Przechowywać w suchym miejscu. Nie używać gorącej wody przed użyciem. Unikać kwaśnej żywności podczas użytkowania. Żeliwo może rdzewieć i wymaga szczególnej ostrożności, aby zachować swoje właściwości kulinarne. Z tego względu nie nadaje się do przechowywania żywności.

2.3 Odpowiednie typy wyzwalaczy

Żeliwo Petromax jest produktem uniwersalnym i możliwe jest używanie patelni żeliwnych Petromax bez nóżek na wszystkich rodzajach kuchenek.

Kuchenki: Żeliwne patelnie i garnki mogą być używane na konwencjonalnych kuchenkach gazowych, elektrycznych lub indukcyjnych. Równomierne rozprowadzanie ciepła przez żeliwo gwarantuje doskonałe rezultaty gotowania.

Uuni: Produkty żeliwne Petromax są żaroodporne i dlatego mogą być używane w piekarniku. Jest to szczególnie przydatne w przypadku zapiekanek, pieczeni lub pieczenia chleba i ciast.

UWAGA

Nie należy umieszczać produktu żeliwnego Petromax na dnie piekarnika, lecz na ruszcie!

Grill: Żeliwne patelnie grillowe są idealne do grillowania mięsa, warzyw lub innych grillowanych potraw. Mogą być używane na grillu zewnętrznym lub na kuchence.

Gotowanie na świeżym powietrzu: Żeliwne garnki i patelnie mogą być również używane w specjalnych miejscach do gotowania na świeżym powietrzu, takich jak piece kempingowe lub kominki.

Płyta indukcyjna: Produkty żeliwne Petromax mogą być używane z płytą indukcyjną.

UWAGA

Należy pamiętać, że obchodzenie się z żeliwnymi garnkami i czajnikami może wymagać szczególnej ostrożności, w zależności od metody gotowania. Na przykład podczas gotowania indukcyjnego żeliwo musi być płaskie i stabilne, podczas gdy podczas korzystania z otwartego ognia ważne jest, aby mieć odpowiednią podstawę. Zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami producenta i zalecanymi instrukcjami pielęgnacji dla danej metody gotowania!

3 Dla własnego bezpieczeństwa

- Przed użyciem należy sprawdzić, czy produkt żeliwny Petromax nie jest uszkodzony. Nie wolno używać uszkodzonej patelni żeliwnej. Jeśli element jest uszkodzony, należy go wymienić przed kolejnym użyciem.
- Należy wybrać optymalny rozmiar garnka dla produktu żeliwnego Petromax. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, należy przestrzegać nośności określonej przez producenta dla danego typu kuchenki (np. grilla, patelni) i dostosować ją do naczynia.
- Delikatne powierzchnie: Należy pamiętać o wadze produktu żeliwnego Petromax. Nie upuszczaj produktu, lecz ostrożnie go opuść. Nie naciskaj ciężkimi naczyniami, ponieważ może to porysować delikatne powierzchnie.
- Produkt żeliwny Petromax nie może być podgrzewany, gdy jest pusty, ponieważ może się przegrzać.
- Nie pozostawiać gorącego produktu żeliwnego Petromax bez nadzoru na źródle ciepła.
- Nie gasić spalonego tłuszczu wodą. Odciąć dopływ tlenu za pomocą pokrywy lub osłony. Usunąć źródło zapłonu. W przypadku oparzeń należy udzielić pierwszej pomocy i skontaktować się z lekarzem.
- Należy używać patelni wykonanych z drewna, żaroodpornego plastiku lub silikonu zamiast z metalu. Czyściki do szorowania lub metalowe przybory mogą uszkodzić żeliwne produkty Petromax. Nie wolno ciąć nożem bezpośrednio produktów żeliwnych Petromax.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS



Ostrzeżenie: gorąca powierzchnia! Gorąca powierzchnia!

Żeliwne naczynia kuchenne bardzo się nagrzewają podczas użytkowania. Aby uniknąć uszkodzeń:

- Podczas korzystania z produktów żeliwnych Petromax należy trzymać z dala dzieci i zwierzęta domowe.
- Chronić ręce za pomocą odpornej na wysoką temperaturę szmatki lub rękawic ochronnych i używać podnośnika do pokryw.

4 Instrukcje dotyczące transportu i przechowywania

- Zapewnienie bezpiecznego transportu bez uszkodzeń.
- Produkty żeliwne Petromax nigdy nie mogą być przechowywane w stanie mokrym. Zawsze pozwól im dokładnie wyschnąć i nałóż cienką warstwę pasty pielęgnacyjnej Petromax na całą powierzchnię.
- Formę należy przechowywać w suchym miejscu. Aby zapewnić optymalną wentylację, umieść kawałek cienkiego kartonu, drewna lub matę silikonową Petromax między patelnią a pokrywką lub między dwiema połówkami płyty do panini, gofrów i burgerów.
- Jeśli pozostaną małe plamki rdzy: Usunąć lekką rdzę szczotką drucianą i nasmarować produkt żeliwny Petromax pastą konserwacyjną Petromax. Wymagane jest polerowanie. Jeśli żeliwo Petromax ma duże plamy rdzy, zaleca się ponowne wypalenie.

5 Przed pierwszym użyciem

Splukać gorącą wodą, splukać zimną wodą i dokładnie wysuszyć. Wszystkie produkty żeliwne Petromax są fabrycznie wypalone i gotowe do użycia.

6 Jak to działa

Produkt żeliwny Petromax należy dotykać wyłącznie w rękawicach ogniotrwałych lub rękawicach kuchennych. Uchwyty mogą stać się bardzo gorące. Do ochrony patelni należy używać aramidowej osłony uchwyty Petromax (art.: handle300). Do zdejmowania pokrywy należy używać podnośnika Petromax (art.: ftdh) lub profesjonalnego podnośnika (art.: ftplus) do kuchenek holenderskich.

Po wyjęciu produktu żeliwnego Petromax z kuchenki, grilla lub ognia należy umieścić go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Powierzchnie wrażliwe na ciepło mogą ulec uszkodzeniu. Zalecamy stosowanie silikonowej podstawy do piekarników (art.: slx-c). Jest ona odporna na temperatury od -40°C do 230°C. Aramidowe blachy do pieczenia z uchwytyami (art.: t300-e) lub bez uchwyty (art.: t300) mogą być również używane jako podstawa.

7 Czyszczenie

Jeśli dobrze dbasz o swój żeliwny produkt Petromax, będzie on służył przez pokolenia. Należy przestrzegać kilku ważnych zasad: Przed czyszczeniem pozostaw produkt żeliwny Petromax do ostygnięcia po użyciu, opłucz go ręcznie ciepłą wodą, dobrze wysusz i natłuść.



W przypadku żeliwa i kutego żelaza można użyć pasty konserwującej Petromax (art.: ft-care) lub neutralnego oleju, takiego jak olej rzepakowy lub olej z pestek dyni, lub olej roślinny. Nie używaj oliwy z oliwek, ponieważ nie można jej podgrzewać w taki sam sposób jak innych smarów. Nie używaj produktów ściernych lub żrących ani metalowych skrobaków. W przypadku powłok zalecamy stosowanie środka do szorowania Petromax (nr produktu os lub os-z) lub środka do czyszczenia pierścieni z żeliwa i kutego żelaza Petromax (nr produktu scrub lub scrub-xl).



Uwaga! Ryzyko uszkodzenia materiału!

Nie upuszczaj żeliwa Petromax ani nie wylewaj zimnych płynów na gorące żeliwo podczas czyszczenia, ponieważ jest to kruchy materiał, który może pęknąć!

8 Ważne: nie zapomnij zapalić

UWAGA

Patyna powinna zostać wymieniona, jeśli jest uszkodzona. Na przykład produkt żeliwny Petromax może zacząć rdzewieć w niektórych miejscach. W takim przypadku należy mechanicznie usunąć rdzę szczotką drucianą, a następnie kontynuować proces łuszczenia.

Gotowanie produktów żeliwnych Petromax jest ważnym krokiem w tworzeniu naturalnej powłoki nieprzywierającej i przedłużaniu żywotności produktu. W zależności od rozmiaru produktu żeliwnego Petromax można go gotować w piekarniku z wyciągiem dymu lub na zewnątrz na grillu.

Aby uniknąć obrażeń lub wypadków podczas gotowania, należy zawsze przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.



Uwaga! Tworzenie się dymu!

- Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane, ponieważ olej opałowy może powodować powstawanie dymu i nieprzyjemnych zapachów. Otwórz okna lub użyj wentylatora, aby uwolnić dym i zapachy.
- Zalecamy gotowanie w piekarniku z wyciągiem oparów lub na grillu w ogrodzie. Należy pamiętać, że gotowanie na grillu działa w taki sam sposób jak gotowanie w piekarniku, ale dokładne czasy i temperatury mogą się różnić.
- Jeśli kuchenka nie jest podłączona do komina, należy umieścić ją na zewnątrz.

UWAGA

W razie potrzeby proces smażenia można powtórzyć, aby zwiększyć patynowanie i poprawić właściwości nieprzywierające. Przed dotknięciem lub czyszczeniem należy odczekać, aż produkt żeliwny Petromax całkowicie ostygnie po smażeniu. Patyna często nie jest czarna po smażeniu, ale może być brązowa lub szara.

Ważne jest, aby patyna nie przywierała po wypaleniu, ale była bardzo gładka w dotyku. Dlatego ważne jest, aby uważnie śledzić proces wypalania.

5 kroków do bezpiecznego gotowania:

1. **Czyszczenie:** Usunąć resztki kleju, pozostałości lub zabrudzenia z produktu żeliwnego. Dokładnie wyczyść ciepłą wodą i szczotką, aby usunąć kurz, pozostałości inhibitorów korozji lub brud.
2. **Suszenie:** Całkowicie wysuszyć produkt i pozostawić do wyschnięcia na co najmniej 2 godziny, aby uniknąć pozostałości wody.

Pomoc w kuchni

3. Stosować pastę konserwacyjną Petromax lub oleje o wysokim punkcie dymienia od ok. 200°C.
4. **Nałożyć stabilizator/smar:** Nałożyć na produkt cienką warstwę oleju roślinnego lub najlepiej pasty konserwującej Petromax. Użyj oleju o wysokim punkcie dymienia, np. oleju rzepakowego, słonecznikowego, kokosowego (nie oliwy z oliwek ani oleju lnianego). Najlepiej nakładać olej za pomocą pędzla lub bawełnianej szmatki. Przed smażeniem należy dokładnie wytrzeć nadmiar tłuszczu!

UWAGA

Aby uzyskać równomierną patynę, która nie przywiera, upewnij się, że na produkcie pozostała tylko cienka warstwa oleju. W razie wątpliwości usuń nadmiar oleju i ponownie wypal formierkę.

Podgrzewanie: Umieścić do góry nogami na stojaku w piekarniku nagrzanym do 200-250°C. Umieścić blachę do pieczenia na dolnej półce, aby złapać krople oleju. Obserwuj żeliwny produkt Petromax w piekarniku! Podczas pieczenia może pojawić się lekki dym. Jest to zamierzone. Gdy nie ma już dymu, proces jest zakończony. Czas gotowania różni się w zależności od produktu. Produkt należy gotować przez co najmniej 30 minut i obserwować powstawanie dymu.

Pozostawić do ostygnięcia: Wyłączyć piekarnik i pozostawić produkt do powolnego ostygnięcia w piekarniku po upieczeniu. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania go z piekarnika, ponieważ może być bardzo gorący i nie wyjmuj go, dopóki nie ostygnie na tyle, aby można go było bezpiecznie przenieść.

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania na zewnątrz

Jeśli chcesz wykonywać peeling na świeżym powietrzu, bezpieczeństwo jest najważniejsze:

- Upewnij się, że powierzchnia, na której umieszczasz produkt, jest stabilna i ognioodporna. Na przykład użyj siatki, cegieł lub solidnej metalowej podstawy.
- W razie problemów należy zawsze mieć w pobliżu gaśnicę, koc gaśniczy lub inny odpowiedni środek gaśniczy.
- Podczas gotowania należy zachować bezpieczną odległość od produktu żeliwnego Petromax i upewnij się, że w pobliżu nie znajdują się dzieci ani zwierzęta.
- Nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę i, w razie potrzeby, fartuch, aby chronić się przed rozpryskami ciepła.
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z gorącym olejem i unikaj rozprysków i wycieków.
- Obserwuj produkt podczas gotowania i zachowaj ostrożność podczas wyjmowania lub przenoszenia go z patelni.
- Przed dotknięciem lub czyszczeniem produktu należy odczekać, aż całkowicie ostygnie po zakończeniu gotowania.

5 kroków bezpiecznego przyrządzania potraw z grilla (węglowego lub gazowego):

1. **Przygotowanie grilla:** Rozgrzej grill do wysokiej temperatury. Upewnij się, że grill jest czysty, a na jego powierzchni nie ma żadnych pozostałości.
2. **Przygotowanie produktu żeliwnego Petromax:** Dokładnie wyczyść produkt i dobrze go wysusz. Dokładnie wyczyść produkt i upewnij się, że jest czysty i suchy. Nałożyć cienką warstwę oleju (rzepakowego lub z pestek dyni) lub pasty pielęgnacyjnej Petromax na całą wewnętrzną powierzchnię produktu. Powierzchnie zewnętrzne są wypalane w ten sam sposób. Zewnętrzna strona produktu żeliwnego Petromax powinna być skierowana do góry.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

DE

3. **Umieścić na ruszcie:** Umieść żeliwny produkt Petromax do góry nogami na ruszcie. Upewnij się, że jest stabilny i poziomy, aby olej był równomiernie rozprowadzany.

EN

4. **Grillowanie i smażenie w głębokim tłuszczu:** Pozostawić na rozgrzanym grillu na 30-60 minut. Upewnij się, że grill jest dobrze wentylowany, ponieważ olej może dymić podczas gotowania. W razie potrzeby zamknij pokrywę grilla, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła.

FR

DA

Poczekaj, aż produkt ostygnie: Wyłącz grill i pozwól produktowi powoli ostygnąć. Nie dotykaj gorącego produktu, dopóki nie osiągnie bezpiecznej temperatury.

FI

9 Instrukcje dotyczące demontażu

IT

Posortowany materiał należy wrzucać oddzielnie do specjalnych pojemników.

NL

W przypadku utylizacji produktu należy postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. W razie wątpliwości należy skontaktować się z lokalnym centrum odbioru odpadów.

NO

PL

10 akcesoriów (sprzedawanych oddzielnie)

SV

Bądź na bieżąco z przydatnymi produktami i akcesoriami na naszej stronie internetowej www.petromax.de.

ES

CS

Original skötselråd för Petromax gjutjärnsprodukter

Vi är glada att du har valt vår produkt. För att du ska få ut mesta möjliga av din Petromax gjutjärnsprodukt vill vi gärna informera dig i detalj om de typiska egenskaperna hos gjutjärn. Om du vill ha glädje av din Petromax gjutjärnsprodukt under lång tid är korrekt användning (utan missbruk) och regelbundet underhåll av din Petromax gjutjärnsprodukt en självklarhet. VIKTIGT: Petromax gjutjärnsprodukt har en förbehandlad yta, vilket innebär att den inte bör brännas före första användning. Dessa underhållsinstruktioner hjälper till att förlänga produktens livslängd.

1 Information om denna handbok

Innan du använder en Petromax gjutjärnsprodukt, läs underhållsinstruktionerna i sin helhet. Dessa anvisningar är grunden för säker användning av Petromax gjutjärnsprodukter. Felaktig användning kan leda till personskador eller materiella skador. Underhållsinstruktionerna måste också överlämnas om produkten säljs vidare! Spara all dokumentation för framtida referens eller för nästa ägare.



Denna bruksanvisning kompletterar den information som finns på förpackningen eller i produkthandboken för Petromax gjutjärn. Mer detaljerad information finns i beskrivningen av de enskilda komponenterna. En viss produkt kan identifieras på förpackningen eller med artikelnumret för Petromax gjutjärnsprodukt, t.ex. t.ex. „ft9“ på locket till ft9-pannan eller „fp20“ på handtaget till fp20-pannan.

1.1 Vad betyder symbolerna och varningarna?

A triangular warning symbol with a black border and three wavy lines inside, representing heat.	Varning: Het yta! Het yta!
A triangular warning symbol with a black border and an exclamation mark inside.	Varning: Risk för personskador! Indikerar situationer som kan leda till personskador om de inte undviks.
A circular symbol with a black border showing two white hands, one palm up and one palm down, representing gloves.	Använd handskydd.
A square symbol with a black border showing a white wine glass and a white fork.	Lämplig för livsmedel.
A square symbol with a black border showing a white hand touching a surface, representing cleaning or preparation.	Före första användning: Ta bort förpackningen. Skölj med varmt vatten, skölj med kallt vatten och torka noggrant.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL











NO







PL

SV

ES

CS

	För matlagning: Rengör med ett mildt, neutralt rengöringsmedel, vatten och en trasa. Säkerställ kortvarig kontakt med rengöringsmedlet.
	Använd inte rengöringsmedel.
	Ej lämplig för diskmaskiner.
	Lämplig för elektriska spår.
	Lämplig för keramiska skivor.
	Lämplig för gasspisar.
	Lämplig för induktionshällar.
	Gjutjärnsrökuror kan användas över öppen eld i en öppen spis eller över en lägereld.
	Ej lämplig för användning i mikrovågsugn.
	Ej lämplig för frysen.

	Maximalt användbart temperaturområde.
	Ej lämplig som skäryta.
	Koden identifierar materialet och gör det lättare att återvinna.
	Vi fortsätter med termometern
	Locket kan användas som panna.
	För ugsnfunktionen kan träkol eller briketter placeras på locket. Gjutjärnsspannan kan användas för både kol och briketter.

2 Syftet med Petromax gjutjärnsprodukt

2.1 Potentiella tillämpningsområden

Petromax gjutjärn är känt för sin hållbarhet, värmeledningsförmåga och mångsidighet. Här är några typiska tillämpningar:

Stekning och matlagning: Gjutjärnspannor och -grytor är perfekta för stekning och matlagning av kött, fågel, grönsaker och andra ingredienser. De är idealiska för stekning, rostning och tillagning av fjäderfä, grönsaker, kött, fjäderfä och köttprodukter.

Bakning: Vissa gjutjärnsprodukter från Petromax kan användas i ugnar. Vissa Petrox-produkter kan användas för att baka bröd, kakor, grytor och andra bakade livsmedel.

Stekning: Tack vare sin tålighet mot höga temperaturer är gjutjärns-grytor idealiska för stekning. Tack vare deras förmåga att lagra värme kan temperaturen regleras regelbundet.

Soppor och grytor: Stora gjutjärns-grytor är perfekta för soppor, grytor och andra rätter som kräver längre tillagningstid.

Lagring av värme: Gjutjärn behåller värmen bra. Petromax gjutjärnsprodukter kan därför användas

för att hålla maten varm vid bordet eller vid servering.

Observera att Petromax gjutjärnsprodukter ofta behöver stekas eller smörjas in med olja för att förbättra non-stick egenskaperna och förlänga livslängden (se avsnittet „Stekning“).

För att bevara kvaliteten på Petromax gjutjärnsprodukter måste underhållsinstruktionerna följas, till exempel genom att undvika starka rengöringsmedel och regelbunden smörjning.

2.2 Syfte och begränsningar:

- Typer av livsmedel som kan komma i kontakt med Petromax gjutjärnsprodukt: alla typer av livsmedel (vattenhaltiga, alkoholhaltiga, feta och mejeriprodukter), med undantag för sura livsmedel.



- Hållbarhet och temperatur/användningsförhållanden vid hantering och förvaring i kontakt med livsmedel: Använd vid höga temperaturer för uppvärmning, matlagning och bakning eller servering av mat. Petromax gjutjärnsprodukter är inte lämpliga för förvaring av livsmedel.

- Information om eventuell nödvändig hantering eller restriktioner för användning av materialet i kontakt med livsmedel: Tvätta med varmt vatten och torka noggrant före första användning. Använd inte rengöringsmedel. Förvaras på en torr plats. Använd inte hett vatten före användning. Undvik sura livsmedel under användning. Gjutjärn kan rosta och kräver särskild omsorg för att behålla sina matlagningsegenskaper. Av denna anledning är det inte lämpligt för livsmedelsförvaring.

2.3 Relevanta typer av utlösare

Petromax gjutjärn är en universalprodukt och det är möjligt att använda Petromax gjutjärns pannor utan fötter på alla typer av spisar.

Spisar: Kastruller och stekpannor i gjutjärn kan användas på vanliga gas-, el- eller induktionsspisar. Den jämna värmefördelningen i gjutjärn garanterar utmärkta matlagningsresultat.

Uuni: Petromax gjutjärnsprodukter är värmebeständiga och kan därför användas i ugnen. Detta är särskilt användbart för grytor, rostning eller bakning av bröd och kakor.

ANMÄRKNING

Placera inte Petromax gjutjärnsprodukt på botten av ugnen, utan på gallet!

Grill: Grillpannor i gjutjärn är perfekta för att grilla kött, grönsaker eller annan grillad mat. De kan användas på en utomhusgrill eller på spisen.

Matlagning utomhus: Kastruller och stekpannor i gjutjärn kan också användas i speciella matlagningstrymmen utomhus, t.ex. campingkök eller eldstäder.

Induktionshäll: Petromax gjutjärnsprodukter kan användas med induktionshällar.

ANMÄRKNING

Det är viktigt att notera att hanteringen av gjutjärnsgrjtor och vattenkokare kan kräva särskild omsorg, beroende på tillagningsmetod. Vid till exempel induktionsmatlagning måste gjutjärnet vara plant och stabilt, medan det vid användning av öppen låga är viktigt att ha en lämplig bas. Följ alltid tillverkarens anvisningar och rekommenderade skötselansvisningar för just din matlagningsmetod!

3 För din egen säkerhet

- Kontrollera före användning att Petromax gjutjärnsprodukt inte är skadad. Använd inte en skadad gjutjärnspanna. Om produkten är skadad måste den bytas ut före nästa användning.
- Välj den optimala kastrullstorleken för Petromax gjutjärnsprodukt. För att undvika personskador eller skador på egendom, observera den lastkapacitet som tillverkaren anger för typen av kokare (t.ex. grill, stekpanna) och anpassa den till kokkärlet.
- Ömtåliga ytor: Var medveten om vikten på Petromax gjutjärnsprodukt. Tappa inte produkten, utan sänk den försiktigt. Tryck inte med tunga redskap, eftersom det kan repa ömtåliga ytor.
- Petromax gjutjärnsprodukt får inte värmas upp när den är tom eftersom den kan överhettas.
- Lämna inte en varm Petromax gjutjärnsprodukt obevakad på en värmekälla. Släck inte bränt fett med vatten. Stäng av syretillförseln med lock eller lock. Avlägsna antändningskällan. Vid brännskador, ge första hjälpen och kontakta läkare.
- Använd stekpannor av trä, värmebeständig plast eller silikon istället för metall. Skurmedel eller metallredskap kan skada Petromax gjutjärnsprodukter. Skär inte Petromax gjutjärnsprodukter direkt med en kniv.



Varning: Het yta! Het yta!

Kokkäril av gjutjärn blir mycket varma under användning. För att undvika skador:

- Håll barn och husdjur borta när du använder Petromax gjutjärnsprodukter.
- Skydda händerna med en värmetålig trasa eller skyddshandskar och använd en locklyftare.

4 Anvisningar för transport och förvaring

- Säker transport utan skador.
- Petromax gjutjärnsprodukter får aldrig förvaras våta. Låt dem alltid torka ordentligt och applicera ett tunt lager av Petromax vårdpasta på hela ytan.
- Förvara formen på en torr plats. För optimal ventilation, placera en bit tunn kartong, trä eller Petro-

max silikonmatta mellan pannan och locket eller mellan de två halvorna av panini-, väffel- och hamburgerplattan.

- Om små rostfläckar finns kvar: Ta bort lätt rost med en stålborste och smörj Petromax gjutjärnsprodukt med Petromax underhållspasta. Polering krävs. Om Petromax-gjutjärnet har stora rostfläckar rekommenderas ny eldning.

5 Före första användning

Skölj med varmt vatten, skölj med kallt vatten och torka noggrant. Alla Petromax gjutjärnsprodukter är fabrikseldade och klara att användas.

6 Hur det fungerar

Petromax gjutjärnsprodukt bör endast vidröras med brandsäkra handskar eller grytvantar. Handtagen kan bli mycket varma. Använd Petromax aramid-handtagsskydd (art: handle300) för att skydda pannan. Använd en Petromax-lyftare (art.: ftdh) eller en professionell lyftare (art.: ftplus) för holländska ugnar för att ta bort locket.

När du har tagit bort Petromax gjutjärnsprodukt från spisen, grillen eller elden ska du placera den på en värmebeständig yta. Värmekänsliga ytor kan skadas. Vi rekommenderar att du använder en ugnsbotten i silikon (artikel: slx-c). Den tål temperaturer från -40°C till 230°C. Bakplåtar av aramid med handtag (art.: t300-e) eller utan handtag (art.: t300) kan också användas som bas.

7 Rengöring

Om du tar väl hand om din gjutjärnsprodukt från Petromax kommer den att hålla i generationer. Det finns några viktiga regler att följa: Låt din Petromax gjutjärnsprodukt svalna efter användning innan rengöring, skölj den för hand med varmt vatten, torka den väl och smörj den.



För gjutjärn och smidesjärn kan du använda Petromax konserveringspasta (artikel: ft-care) eller en neutral olja som rapsolja eller pumpafröolja eller vegetabilisk olja. Använd inte olivolja, eftersom den inte kan värmas upp på samma sätt som andra smörjmedel. Använd inte slipande eller frätande produkter eller metallskrapor. För beläggningar rekommenderar vi att du använder Petromax skurmedel (produktnr. os eller os-z) eller Petromax rengöringsmedel för järn- och smidesringar (produktnr. scrub eller scrub-xl).

**Varning: Risk för materialskador!**

Tappa inte Petromax gjutjärn eller håll kalla vätskor på varmt gjutjärn under rengöringen eftersom det är ett sprött material som kan gå sönder!

8 Viktigt: glöm inte att tända ljuset

ANMÄRKNING

Patinan bör bytas ut om den är skadad. Till exempel kan en Petromax gjutjärnsprodukt börja rosta på vissa ställen. Om så är fallet bör rosten avlägsnas mekaniskt med en stålborste och sedan bör flagningssprocessen fortsätta.

Tillagning av Petromax gjutjärnsprodukter är ett viktigt steg för att skapa en naturlig non-stick-beläggning och förlänga produktens livslängd. Beroende på storleken på Petromax gjutjärnsprodukt kan den tillagas i ugnen med en rökutrug eller utomhus på grillen.

Följ alltid säkerhetsanvisningarna för att undvika skador eller olyckor under matlagningen.

**Varning: rökutveckling!**

- Se till att rummet är väl ventilerat, eftersom eldningsolja kan orsaka rök och lukt. Öppna fönster eller använd en fläkt för att ventilera bort rök och lukt.
- Vi rekommenderar tillagning i en ugn med dragskåp eller på en grill i trädgården. Observera att tillagning på grill fungerar på samma sätt som tillagning i ugn, men exakta tider och temperaturer kan variera.
- Om spisen inte är ansluten till en skorsten ska den placeras utomhus.

ANMÄRKNING

Vid behov kan stekningsprocessen upprepas för att öka patineringen och förbättra non-stick-egenskaperna. Låt Petromax gjutjärnsprodukt svalna helt efter stekning innan den vidrörs eller rengörs. Patinan är ofta inte svart efter stekning, utan kan vara brunaktig eller gråaktig.

Det är viktigt att patinan inte fastnar efter bränningen, utan är mycket mjuk att ta på. Det är därför viktigt att följa bränningsprocessen noggrant.

5 steg för säker matlagning:

1. **Rengöring:** Avlägsna eventuella limrester, rester eller smuts från gjutjärnsprodukten. Rengör noggrant med varmt vatten och en borste för att avlägsna damm, rester av korrosionsskyddsmedel eller smuts.

2. **Torkning:** Torka produkten helt och låt den torka i minst 2 timmar för att undvika kvarvarande vatten.

Hjälp i köket

3. Använd Petromax underhållspasta eller oljor med hög rökpunkt från ca 200°C.

4. **Applicera stabilisator/smörjmedel:** Applicera ett tunt lager vegetabilisk olja eller helst Petromax konserveringspasta på produkten. Använd en olja med hög rökpunkt, t.ex. rapsolja, solrosolja, kokosolja (inte olivolja eller linfröolja). Det är bäst att applicera oljan med en pensel eller bomullstrasa. Torka bort överflödigt fett ordentligt innan du steker!

ANMÄRKNING

För att få en jämn patina som inte fastnar, se till att endast ett tunt lager olja finns kvar på produkten. Om du är osäker, ta bort överflödiga olja och elda upp formverket igen.

Uppvärmning: Placera upp och ned på ett galler i en 200-250°C förvärmad ugn. Placera bakplåten på den nedersta hyllan för att fånga upp oljedroppar. Titta på Petromax gjutjärnsprodukt i ugnen! Det kan förekomma lätt rökutveckling under bakningen. Detta är avsiktligt. När det inte längre finns någon rök är processen klar. Tillagningstiden varierar beroende på produkt. Tillaga produkten i minst 30 minuter och observera rökbildningen.

Låt svalna: Stäng av ugnen och låt produkten svalna långsamt i ugnen efter bakningen. Var försiktig när du tar ut den ur ugnen eftersom den kan vara mycket varm och ta inte ut den förrän den har svalnat tillräckligt för att kunna hanteras på ett säkert sätt.

Säkerhetsanvisningar för matlagning utomhus

Om du vill utföra peeling utomhus är säkerheten av yttersta vikt:

- Se till att ytan som du placerar produkten på är stabil och brandsäker. Använd t.ex. nät, tegelstenar eller en solid metallbas.
- Ha alltid en brandsläckare, brandfilt eller annat lämpligt släckmedel i närheten i händelse av problem.
- Håll ett säkert avstånd till Petromax gjutjärnsprodukt när du lagar mat och se till att det inte finns några barn eller husdjur i närheten.
- Använd värmebeständiga handskar och vid behov ett förkläde för att skydda dig mot värmestänk.
- Var försiktig vid hantering av het olja och undvik stänk och läckage.
- Håll koll på produkten medan den tillagas och var försiktig när du tar bort eller flyttar den från pannan.
- Låt produkten svalna helt efter tillagningen innan du vidrör eller rengör den.

De 5 stegen för säker tillagning av mat från en grill (kol eller gasol):

1. **Förbereda grillen:** Förvärm grillen till hög temperatur. Se till att grillen är ren och att det inte finns några rester på ytan.
2. **Petromax gjutjärnsprodukt förberedelse:** rengör produkten noggrant och torka den väl. Rengör produkten noggrant och se till att den är ren och torr. Applicera ett tunt lager olja (raps- eller pumpafröolja) eller Petromax vårdpasta på hela den inre ytan av produkten. De yttre ytorna bränns på samma sätt. Utsidan av Petromax gjutjärnsprodukt ska vara vänd uppåt.
3. **Placera på gallret:** Placera Petromax gjutjärnsprodukt upp och ned på gallret. Se till att den är stabil och horisontell så att oljan fördelas jämnt.
4. **Låt produkten svalna:** Stäng av grillen och låt produkten svalna långsamt. Rör inte den heta produkten förrän den har nått en säker temperatur.

9 Anvisningar för demontering

Sorterat material ska läggas separat i särskilda behållare.

När du kasserar produkten ska du följa gällande bestämmelser för avfallshantering. Om du är osäker, kontakta din lokala återvinningscentral.

10 tillbehör (säljs separat)

Håll dig uppdaterad om användbara produkter och tillbehör på vår webbplats www.petromax.de.

Instrucciones originales para el cuidado de los productos de hierro fundido Petromax





Nos complace que haya elegido nuestro producto. Para que pueda sacar el máximo partido de su producto de hierro fundido Petromax, nos gustaría informarle detalladamente sobre las características típicas del hierro fundido. Si desea disfrutar de su producto de hierro fundido Petromax durante mucho tiempo, es evidente que debe hacer un uso adecuado (sin abusar) y un mantenimiento regular de su producto de hierro fundido Petromax. **IMPORTANTE:** El producto de hierro fundido Petromax tiene una superficie pretratada, lo que significa que no debe quemarse antes de su primer uso. Estas instrucciones de mantenimiento le ayudarán a prolongar la vida útil del producto.

1 Información sobre esta guía

Antes de utilizar un producto de hierro fundido Petromax, lea las instrucciones de mantenimiento en su totalidad. Estas instrucciones son la base para el uso seguro de los productos de hierro fundido Petromax. Un uso inadecuado puede provocar daños personales o materiales. Las instrucciones de mantenimiento también deben entregarse en caso de reventa del producto. Guarde toda la documentación para futuras consultas o para el siguiente propietario.

Este manual complementa la información proporcionada en el embalaje o en el manual del producto de hierro fundido Petromax. Encontrará información más detallada en la descripción de cada uno de los componentes. Un producto concreto puede identificarse en el embalaje o mediante el número de pieza del producto de fundición Petromax, por ejemplo, „ft9“ en la tapa de la olla ft9 o „fp20“ en el mango de la olla fp20.1.1

1.1 ¿Qué significan los símbolos y advertencias?

	Advertencia: ¡Superficie caliente! ¡La superficie!
	Advertencia: ¡Peligro de lesiones! Indica situaciones que podrían provocar lesiones personales si no se evitan.
	Utilice protección para las manos.
	Apto para productos alimenticios.

	<p>Antes del primer uso: Retirar el envoltorio. Aclarar con agua tibia, aclarar con agua fría y secar bien.</p>
	<p>Para cocinar: Limpiar con un detergente neutro suave, agua y un paño. Asegúrese de que el detergente esté en contacto durante poco tiempo.</p>
	<p>No utilice detergentes.</p>
	<p>No apto para lavavajillas.</p>
	<p>Adecuado para vías eléctricas.</p>
	<p>Adecuado para discos cerámicos.</p>
	<p>Apto para cocinas de gas.</p>
	<p>Apto para placas de inducción.</p>
	<p>Las ollas de hierro fundido pueden utilizarse sobre el fuego de una chimenea o de una hoguera.</p>
	<p>No apto para microondas.</p>

	No apto para el congelador.
	Rango de temperatura máxima utilizable.
	No apto como superficie de corte.
	El código identifica el material y facilita su reciclaje.
	Seguimos con el termómetro
	La tapa puede utilizarse como sartén.
	Para la función de horno, se puede colocar carbón o briquetas en la tapa. La olla de hierro fundido puede utilizarse tanto para carbón como para briquetas.

2 La finalidad del producto de fundición Petromax

2.1 Posibles ámbitos de aplicación

La fundición Petromax es conocida por su durabilidad, conductividad térmica y versatilidad. He aquí algunas aplicaciones típicas:

Freír y cocinar: Las sartenes y ollas de hierro fundido son perfectas para freír y cocinar carne, aves, verduras y otros ingredientes. Son ideales para freír, asar y cocinar aves, verduras, carne, aves y productos cárnicos.

Hornear: Algunos productos de hierro fundido Petromax pueden utilizarse en hornos. Algunos productos Petromax pueden utilizarse para hornear pan, pasteles, guisos y otros alimentos horneados.

Freír: Gracias a su resistencia a las altas temperaturas, las ollas de hierro fundido son ideales para freír. Gracias a su capacidad para almacenar calor, la temperatura puede regularse con regularidad.

Sopas y guisos: Las ollas grandes de hierro fundido son perfectas para sopas, guisos y otros platos que requieren más tiempo de cocción.

Conservación del calor: El hierro fundido conserva bien el calor. Por ello, los productos de hierro fundido Petromax pueden utilizarse para mantener caliente la comida en la mesa o al servirla.

Tenga en cuenta que los productos de hierro fundido Petromax a menudo necesitan freírse o engrasarse con aceite para mejorar sus propiedades antiadherentes y prolongar su vida útil (consulte la sección „Freír“).

Para preservar la calidad de los productos de hierro fundido Petromax, deben seguirse las instrucciones de mantenimiento, como evitar los detergentes fuertes y lubricarlos con regularidad.

2.2 Finalidad y limitaciones:

- Tipos de alimentos que pueden entrar en contacto con el producto de hierro fundido Petromax: todo tipo de alimentos (productos acuosos, alcohólicos, grasos y lácteos), a excepción de los alimentos ácidos.



- Periodo de validez y condiciones de temperatura/uso para manipulación y almacenamiento en contacto con alimentos: Utilizar a altas temperaturas para calentar, cocinar y hornear o servir alimentos. Los productos de hierro fundido Petromax no son aptos para el almacenamiento de alimentos.
- Información sobre cualquier manipulación necesaria o restricciones de uso del material en contacto con alimentos: Lavar con agua tibia y secar bien antes del primer uso. No utilizar detergentes. Almacenar en un lugar seco. No utilizar agua caliente antes de su uso. Evite los alimentos ácidos durante su uso. El hierro fundido puede oxidarse y requiere un cuidado especial para mantener sus propiedades culinarias. Por esta razón, no es adecuado para el almacenamiento de alimentos.

2.3 Tipos de desencadenantes pertinentes

El hierro fundido Petromax es un producto universal y es posible utilizar sartenes de hierro fundido Petromax sin patas en todo tipo de cocinas.

Cocinas: Las ollas y sartenes de hierro fundido pueden utilizarse en cocinas estándar de gas, eléctricas o de inducción. La distribución uniforme del calor del hierro fundido garantiza excelentes resultados de cocción.

Uuni: Los productos de hierro fundido Petromax son resistentes al calor, por lo que pueden utilizarse en el horno. Esto es especialmente útil para guisos, asados o para hornear pan y pasteles.

NOTA

No coloque el producto de hierro fundido Petromax en el fondo del horno, ¡sino sobre la rejilla!

DE

A la parrilla: Las sartenes grill de hierro fundido son perfectas para asar carne, verduras u otros alimentos a la parrilla. Pueden utilizarse en una parrilla exterior o en el fogón.

EN

Cocina al aire libre: Las ollas y sartenes de hierro fundido también pueden utilizarse en zonas especiales para cocinar al aire libre, como cocinas de camping o chimeneas.

FR

Placa de inducción: Los productos de hierro fundido Petromax pueden utilizarse con placas de inducción.

DA

NOTA

Es importante tener en cuenta que la manipulación de las ollas y marmitas de hierro fundido puede requerir un cuidado especial, dependiendo del método de cocción. Por ejemplo, en la cocina de inducción, el hierro fundido debe estar plano y estable, mientras que cuando se utiliza una llama abierta es importante disponer de una base adecuada. Siga siempre las instrucciones del fabricante y los cuidados recomendados para su método de cocción concreto.

FI

IT

NL

NO

3 Por su propia seguridad

PL

- Antes de utilizarlo, compruebe que el producto de hierro fundido Petromax no esté dañado. No utilice una olla de hierro fundido dañada. Si el producto está dañado, debe sustituirse antes del siguiente uso.

SV

- Elija el tamaño de olla óptimo para el producto de hierro fundido Petromax. Para evitar daños personales o materiales, observe la capacidad de carga indicada por el fabricante para el tipo de cocina (por ejemplo, parrilla, sartén) y adapte la a la olla.

ES

CS

- Superficies delicadas: Tenga en cuenta el peso del producto de hierro fundido Petromax. No deje caer el producto, bájelo con cuidado. No presione con herramientas pesadas, ya que podría rayar las superficies delicadas.

- El producto de hierro fundido Petromax no debe calentarse cuando esté vacío, ya que podría sobrecalentarse.

- No deje un producto de hierro fundido Petromax caliente sin vigilancia sobre una fuente de calor. No apague la grasa quemada con agua. Cierre el suministro de oxígeno con una tapa o cubierta. Retire la fuente de ignición. En caso de quemaduras, preste los primeros auxilios y solicite atención médica.

- Utilice sartenes de madera, plástico resistente al calor o silicona en lugar de metal. Los estropajos o utensilios metálicos pueden dañar los productos de hierro fundido Petromax. No corte los productos de hierro fundido Petromax directamente con un cuchillo.



Advertencia: ¡Superficie caliente! ¡La superficie!

Las ollas de hierro fundido se calientan mucho durante su uso. Para evitar daños:

- Mantenga alejados a los niños y a los animales domésticos cuando utilice los productos de hierro fundido Petromax.
- Protéjase las manos con un paño resistente al calor o guantes protectores y utilice un levantador de tapas.

4 Instrucciones de transporte y almacenamiento

- Transporte seguro y sin daños.
- Los productos de hierro fundido Petromax nunca deben guardarse húmedos. Deje siempre que se sequen bien y aplique una fina capa de pasta de cuidado Petromax en toda la superficie.
- Guarde el molde en un lugar seco. Para una ventilación óptima, coloque un trozo de cartón fino, madera o tapete de silicona Petromax entre el molde y la tapa o entre las dos mitades de la placa para paninis, gofres y hamburguesas.
- Si quedan pequeñas manchas de óxido: Elimine el óxido ligero con un cepillo de alambre y lubrique el producto de fundición Petromax con pasta de mantenimiento Petromax. Es necesario pulir. Si el hierro fundido Petromax presenta grandes manchas de óxido, se recomienda volver a cocer.

5 Antes del primer uso

Aclarar con agua caliente, aclarar con agua fría y secar bien. Todos los productos de hierro fundido Petromax se cuecen en fábrica y están listos para usar.

6 Cómo funciona

Los productos de hierro fundido Petromax sólo deben tocarse con guantes ignífugos o manoplas de horno. Los mangos pueden calentarse mucho. Utilice protectores de mango de aramida Petromax (art.: handle300) para proteger la olla. Para retirar la tapa, utilice un elevador Petromax (art.: ftdh) o un elevador profesional (art.: ftplus) para hornos holandeses.

Después de retirar el producto de hierro fundido Petromax de la estufa, parrilla o fuego, colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Las superficies sensibles al calor pueden dañarse. Recomendamos utilizar una base de silicona para horno (artículo: slx-c). Soporta temperaturas de -40°C a 230°C. Las bandejas de horno de aramida con asas (art.: t300-e) o sin asas (art.: t300) también pueden utilizarse como base.

7 Limpieza

Si cuida bien su producto de hierro fundido Petromax, durará generaciones. Hay algunas reglas importantes que debe seguir: deje que su producto de hierro fundido Petromax se enfríe después de su uso antes de limpiarlo, enjuáguelo a mano con agua tibia, séquelo bien y lubríquelo.



Para el hierro fundido y el hierro forjado, puede utilizar la pasta conservante Petromax (artículo: ft-care) o un aceite neutro como el aceite de colza o de semillas de calabaza o un aceite vegetal. No utilice aceite de oliva, ya que no puede calentarse del mismo modo que otros lubricantes. No utilice productos abrasivos o corrosivos ni rascadores metálicos. Para los revestimientos, se recomienda utilizar el desengrasante Petromax (producto nº os u os-z) o el limpiador de anillos de hierro y hierro forjado Petromax (producto nº scrub o scrub-xl).



Advertencia: ¡Peligro de daños materiales!

No deje caer la fundición Petromax ni vierta líquidos fríos sobre la fundición caliente durante la limpieza, ya que se trata de un material quebradizo que puede romperse.

8 Importante: ¡no olvides encender la vela!

NOTA

La pátina debe sustituirse si está dañada. Por ejemplo, un producto Petromax de hierro fundido puede empezar a oxidarse en algunos lugares. En ese caso, el óxido debe eliminarse mecánicamente con un cepillo de alambre y, a continuación, continuar con el proceso de descascarillado.

Cocinar los productos de hierro fundido Petromax es un paso importante para crear un revestimiento antiadherente natural y prolongar la vida útil del producto. Dependiendo del tamaño del producto de hierro fundido Petromax, se puede cocinar en el horno con un extractor de humos o al aire libre en la parrilla.

Siga siempre las instrucciones de seguridad para evitar lesiones o accidentes durante la cocción.



¡Atención! ¡Desarrollo de humo!

- Asegúrate de que la habitación está bien ventilada, ya que el gasóleo de calefacción puede producir humo y olores. Abre las ventanas o utiliza un ventilador para garantizar la salida del humo y los olores.
- Recomendamos hornear en el horno con salida de humos o, alternativamente, en una barbacoa en el jardín. Tenga en cuenta que la cocción en una barbacoa es similar a la cocción en el horno, pero el tiempo y la temperatura exactos pueden variar.
- Si su cocina no está conectada a una salida de humos, saque la cocción al exterior.

NOTA

Si es necesario, se puede repetir el proceso de fritura para aumentar la pátina y mejorar las propiedades antiadherentes. Deje que el producto de hierro fundido Petromax se enfríe completamente después de freír antes de tocarlo o limpiarlo. La pátina no suele ser negra después de freír, sino que puede ser pardusca o grisácea.

Es importante que la pátina no se pegue después de la cocción, sino que sea muy suave al tacto. Por eso es importante seguir cuidadosamente el proceso de cocción.

5 pasos para cocinar con seguridad:

1. **Limpieza:** Retire cualquier adhesivo, residuo o suciedad del producto de hierro fundido. Limpie a fondo con agua tibia y un cepillo para eliminar el polvo, los residuos de inhibidor de corrosión o la suciedad.

Secado: Secar completamente el producto y dejarlo secar al menos 2 horas para evitar restos de agua.

Media para marcar al fuego

2. Utilizar pasta de mantenimiento Petromax o aceites de alto punto de humo a partir de unos 200°C.
3. **Aplique estabilizador/lubricante:** Aplique al producto una fina capa de aceite vegetal o, preferiblemente, de pasta conservante Petromax. Utilice un aceite con un punto de humo elevado, como aceite de colza, girasol o coco (no aceite de oliva ni aceite de linaza). Es mejor aplicar el aceite con un pincel o un paño de algodón. Limpie bien el exceso de grasa antes de freír.

NOTA

Para obtener una pátina antiadherente uniforme, asegúrese de que sólo quede una fina capa de aceite sobre el producto. En caso de duda, elimine el exceso de aceite y vuelva a encender el moldeador.

Calentamiento: Colocar boca abajo sobre una rejilla en un horno precalentado a 200-250°C. Coloque la bandeja de horno en el estante inferior para recoger las gotas de aceite. Vigile el producto de hierro fundido Petromax en el horno. Es posible que salga un poco de humo durante la cocción. Esto es intencionado. Cuando ya no salga humo, el proceso habrá finalizado. El tiempo de cocción varía en función del producto. Cocine el producto durante al menos 30 minutos y observe la formación de humo.

Dejar enfriar: Apague el horno y deje que el producto se enfríe lentamente en el horno después de hornearlo. Ten cuidado al sacarlo del horno, ya que puede estar muy caliente, y no lo retires hasta que se haya enfriado lo suficiente para poder manipularlo con seguridad.

Instrucciones de seguridad para cocinar al aire libre

Si desea realizar el peeling al aire libre, la seguridad es lo más importante:

- Asegúrate de que la superficie sobre la que colocas el producto es estable e ignífuga. Por ejemplo, utiliza redes, ladrillos o una base metálica sólida.
- Tenga siempre cerca un extintor, una manta ignífuga u otro agente extintor adecuado en caso de problema.
- Manténgase a una distancia prudencial del producto de hierro fundido Petromax cuando cocine y asegúrese de que no haya niños ni animales domésticos cerca.
- Utilice guantes resistentes al calor y, si es necesario, un delantal para protegerse de las salpicaduras de calor.
- Tenga cuidado al manipular el aceite caliente y evite salpicaduras y fugas.
- Vigile el producto mientras se cocina y tenga cuidado al sacarlo o moverlo de la sartén.
- Deje que el producto se enfríe completamente después de cocinarlo antes de tocarlo o limpiarlo.

Los 5 pasos para cocinar alimentos de forma segura en una barbacoa (de carbón o GLP):

1. **Preparación del grill:** Precaliente el grill a una temperatura alta. Asegúrate de que el grill está limpio y no hay residuos en la superficie.
2. **Preparación del producto de hierro fundido Petromax:** limpie bien el producto y séquelo bien. Limpie bien el producto y asegúrese de que esté limpio y seco. Aplique una fina capa de aceite (aceite de colza o de semillas de calabaza) o pasta de cuidado Petromax en toda la superficie interior del producto. Las superficies exteriores se queman del mismo modo. La parte exterior del producto de hierro fundido Petromax debe quedar hacia arriba.
3. **Colocación en la rejilla:** Coloque el producto de hierro fundido Petromax boca abajo sobre la rejilla. Asegúrese de que esté estable y horizontal para que el aceite se distribuya uniformemente.
4. **Deje que el producto se enfríe:** Apague el grill y deje que el producto se enfríe lentamente. No toque el producto caliente hasta que haya alcanzado una temperatura segura.

9 Instrucciones de desmontaje

El material clasificado debe depositarse por separado en contenedores especiales.

Al desechar el producto, respete la normativa vigente sobre gestión de residuos. En caso de duda, póngase en contacto con su centro de reciclaje local.

10 accesorios (se venden por separado)

Manténgase al día sobre productos y accesorios útiles en nuestro sitio web www.petromax.de.

Originální pokyny pro péči o litinové výrobky Petromax

Jsme rádi, že jste si vybrali náš produkt. Abyste mohli litinový výrobek Petromax co nejlépe využít, rádi bychom vás podrobně informovali o typických vlastnostech litiny. Pokud se chcete ze svého litinového výrobku Petromax těšit dlouhou dobu, je samozřejmé, že byste měli svůj litinový výrobek Petromax správně používat (bez zneužívání) a pravidelně jej udržovat. **DŮLEŽITÉ:** Litinový výrobek Petromax má předem upravený povrch, což znamená, že by se před prvním použitím neměl připalovat. Tyto pokyny k údržbě pomohou prodloužit životnost výrobku.





1 Informace o této příručce











Před použitím litinového výrobku Petromax si přečtěte celý návod k údržbě. Tyto pokyny jsou základem pro bezpečné používání litinových výrobků Petromax. Nesprávné použití může mít za následek zranění osob nebo poškození materiálu. Návod k údržbě musí být předán také v případě dalšího prodeje výrobku. Veškerou dokumentaci uschovejte pro budoucí použití nebo pro dalšího majitele.










Tento návod doplňuje informace uvedené na obalu nebo v příručce k litinovým výrobkům Petromax. Podrobnější informace naleznete v popisu jednotlivých součástí. Konkrétní výrobek lze identifikovat na obalu nebo podle čísla dílu litinového výrobku Petromax, např. „ft9“ na poklici hrnce ft9 nebo „fp20“ na rukojeti hrnce fp20.

1.1 Co znamenají symboly a varování?

	Varování: Horký povrch! Povrch!
	Varování: Nebezpečí zranění! Označuje situace, které mohou vést ke zranění osob, pokud se jim nevyhnete.
	Používejte ochranu rukou.
	Vhodné pro potraviny.

	<p>Před prvním použitím:</p> <p>Odstraňte obal. Opláchněte vlažnou vodou, opláchněte studenou vodou a důkladně osušte.</p>
	<p>Pro vaření:</p> <p>Čistěte jemným neutrálním čisticím prostředkem, vodou a hadříkem. Dbejte na to, aby čisticí prostředek působil krátkou dobu.</p>
	<p>Nepoužívejte čisticí prostředky.</p>
	<p>Nelze mýt v myčce nádobí.</p>
	<p>Vhodné pro elektrické dráhy.</p>
	<p>Vhodné pro keramické kotouče.</p>
	<p>Vhodné pro plynové sporáky.</p>
	<p>Vhodné pro indukční varné desky.</p>
	<p>Litvinové hrnce lze používat nad ohništěm nebo táboračkem.</p>
	<p>Není vhodné do mikrovlnné trouby.</p>

	Není vhodný do mrazničky.
	Maximální použitelný teplotní rozsah.
	Není vhodný jako řezná plocha.
	Kód identifikuje materiál a usnadňuje recyklaci.
	Pokračujeme teploměrem
	Víko lze použít jako pánev.
	Pro funkci trouby lze do víka umístit dřevěné uhlí nebo brikety. Litinový hrnec lze použít jak na dřevěné uhlí, tak na brikety.

2 Účel litinového výrobku Petromax

2.1 Možné oblasti použití

Litina Petromax je známá svou odolností, tepelnou vodivostí a všestranností. Zde jsou některé typické aplikace:

Smažení a vaření: Litinové pánve a fritézy jsou ideální pro smažení a vaření masa, drůbeže, zeleniny a dalších ingrediencí. Jsou ideální pro smažení, pečení a vaření drůbeže, zeleniny, masa, drůbeže a masných výrobků.

Pečení: Některé litinové výrobky Petromax lze používat v troubách. Některé výrobky Petromax lze použít k pečení chleba, koláčů, nákyků a dalšího pečiva.

Smažení: Litinové nádobí je díky své odolnosti vůči vysokým teplotám ideální pro smažení. Díky schopnosti akumulovat teplo lze teplotu pravidelně regulovat.

Polévky a dušená jídla: Velké litinové hrnce jsou ideální pro polévky, dušená jídla a další pokrmy, které vyžadují delší dobu vaření.

Uchování tepla: Litina dobře uchovává teplo. Výrobky z litiny Petromax lze proto použít k udržování tepla u stolu nebo při servírování.

Upozorňujeme, že litinové výrobky Petromax je často třeba smažit nebo mazat olejem, aby se zlepšily jejich nepřílnavé vlastnosti a prodloužila se jejich životnost (viz kapitola „Smažení“).

Pro zachování kvality litinových výrobků Petromax je třeba dodržovat pokyny pro údržbu, například vyvarovat se používání drsných čisticích prostředků a pravidelně mazat.

2.2 Účel a omezení:

- Druhy potravin, které mohou přijít do styku s litinovým výrobkem Petromax: všechny druhy potravin (vodné, alkoholické, mastné a mléčné výrobky) s výjimkou kyselých potravin.



- Doba použitelnosti a teplotní podmínky pro manipulaci a skladování při styku s potravinami: Používejte při vysokých teplotách pro ohřev, vaření a pečení nebo servírování potravin. Litinové výrobky Petromax nejsou vhodné pro skladování potravin.
- Informace o případných omezeních při manipulaci nebo použití materiálu, který přichází do styku s potravinami: Před prvním použitím omyjte teplou vodou a důkladně osušte. Nepoužívejte mycí prostředky. Skladujte na suchém místě. Před použitím nepoužívejte horkou vodu. Během používání se vyhněte kyselým potravinám. Litina může rezavět a vyžaduje zvláštní péči, aby si zachovala své kulinářské vlastnosti. Z tohoto důvodu není vhodná pro skladování potravin.

2.3 Příslušné typy spouštěčů

Litina Petromax je univerzální výrobek a litinové pánve Petromax je možné používat bez nožiček ve všech typech kuchyní.

Sporáky: Litinové hrnce a pánve lze používat na běžných plynových, elektrických nebo indukčních sporácích. Rovnoměrné rozložení tepla litiny zaručuje vynikající výsledky vaření.

Uuni: Litinové výrobky Petromax jsou žáruvzdorné, a proto je lze používat v troubě. To je užitečné zejména pro dušení, pečení nebo pečení chleba a koláčů.

POZNÁMKA

Litinový výrobek Petromax nepokládejte na dno trouby, ale na rošť!

Grilování: Litinové grilovací pánve jsou ideální pro grilování masa, zeleniny nebo jiných potravin na grilu. Lze je použít na venkovním grilu nebo na varné desce.

Vaření venku: Litinové hrnce a pánve lze používat i ve speciálních venkovních prostorách, jako jsou kempinkové vařiče nebo ohniště.

Indukční varná deska: Litinové výrobky Petromax lze používat na indukčních varných deskách.

Indukční varná deska: Litinové výrobky Petromax lze používat s indukčními varnými deskami.

POZNÁMKA

Je důležité si uvědomit, že manipulace s litinovými hrnci a pánvemi může vyžadovat zvláštní péči v závislosti na způsobu vaření. Například při vaření na indukci musí být litinové nádoby ploché a stabilní, zatímco při použití otevřeného ohně je důležité mít vhodné dno. Vždy se řiďte pokyny výrobce a doporučenou péčí pro konkrétní způsob vaření.

3 Pro vaši vlastní bezpečnost

- Před použitím zkontrolujte litinový výrobek Petromax, zda není poškozený. Poškozený litinový hrnec nepoužívejte. Pokud je výrobek poškozený, musí být před dalším použitím vyměněn.

- Zvolte optimální velikost hrnce pro litinový výrobek Petromax. Abyste předešli zranění osob nebo poškození materiálu, dodržujte nosnost udávanou výrobcem pro daný typ nádoby (např. gril, pánev) a přizpůsobte ji hrnci.

- Choulostivé povrchy: Dbejte na hmotnost litinového výrobku Petromax. Výrobek neupouštějte, spouštějte jej opatrně. Netlačte těžkými nástroji, protože by mohlo dojít k poškrábání choulostivých povrchů.

- Litinový výrobek Petromax se nesmí prázdný zahřívat, protože by se mohl přehřát.

- Nenechávejte horký litinový výrobek Petromax bez dozoru nad zdrojem tepla. Nehaste připálený tuk vodou. Uzavřete přívod kyslíku víkem nebo krytem. Odstraňte zdroj zapálení. V případě popálení poskytněte první pomoc a vyhledejte lékařskou pomoc.

- Místo kovových pánví používejte dřevěné, žáruvzdorné plastové nebo silikonové. Kovové drátěnky nebo náčiní mohou litinové výrobky Petromax poškodit. Litinové výrobky Petromax neřežte přímo nožem.



Varování: Horký povrch! Povrch!

Litinové nádoby se při používání velmi zahřívá. Aby nedošlo k poškození:



- Při používání litinových výrobků Petromax nepouštějte děti a domácí zvířata.
- Chraňte si ruce žáruvzdornou látkou nebo ochrannými rukavicemi a používejte zvedák víka.

4 Pokyny pro přepravu a skladování

- Bezpečná a nepoškozená přeprava.
- Litinové výrobky Petromax by se nikdy neměly skladovat mokré. Vždy je nechte důkladně vyschnout a na celý povrch naneste tenkou vrstvu pečující pasty Petromax.
- Formu skladujte na suchém místě. Pro optimální větrání vložte mezi formu a víko nebo mezi obě poloviny desky na panini, vafle a hamburgery kus tenkého kartonu, dřeva nebo silikonové podložky Petromax.
- Pokud přetrvávají malé skvrny rzi: Odstraňte lehkou rez drátěným kartáčem a namažte litinový výrobek Petromax údržbovou pastou Petromax. Je nutné leštění. Pokud jsou na litinovém výrobku Petromax velké skvrny od rzi, doporučuje se opětovné vypálení.

5 Před prvním použitím

Opláchněte horkou vodou, opláchněte studenou vodou a důkladně osušte. Všechny litinové výrobky Petromax jsou z výroby vypálené a připravené k použití.

6 Jak to funguje

S litinovými výrobky Petromax by se mělo manipulovat pouze v nehořlavých rukavicích nebo chňapkách. Rukojeti mohou být velmi horké. K ochraně pánve používejte aramidové chrániče rukojetí Petromax (art.: handle300). K sejmutí poklice použijte zvedák Petromax (art.: ftdh) nebo profesionální zvedák (art.: ftplus) pro holandské trouby.

Po vyjmutí litinového výrobku Petromax ze sporáku, grilu nebo ohně jej položte na tepelně odolný povrch. Mohlo by dojít k poškození povrchů citlivých na teplo. Doporučujeme použít silikonový podstavec pod troubu (položka: slx-c). Odolává teplotám od -40 °C do 230 °C. Jako podstavec lze použít také pečicí plechy Aramide s držadly (výr. č.: t300-e) nebo bez držadel (výr. č.: t300).

7 Čištění

Pokud se o litinový výrobek Petromax budete dobře starat, vydrží vám po generace. Je třeba dodržovat několik důležitých pravidel: před čištěním nechte litinový výrobek Petromax po použití vychladnout, opláchněte jej ručně vlažnou vodou, důkladně jej osušte a promažte.



Na litinu a kované železo můžete použít konzervační pastu Petromax (článek: ft-care) nebo neutrální olej, jako je řepkový nebo dýňový olej nebo rostlinný olej. Nepoužívejte olivový olej, protože jej nelze zahřívat stejným způsobem jako ostatní maziva. Nepoužívejte abrazivní nebo korozivní přípravky ani kovové škrabky. Na nátěry se doporučuje použít odmašťovač Petromax (produkt č. os nebo os-z) nebo čistič na železo a kované kroužky Petromax (produkt č. scrub nebo scrub-xl).



Varování: Nebezpečí materiálních škod!

Litinu Petromax při čištění neupouštějte a nelijte na ni studené tekutiny, protože je to křehký materiál a může se rozbít.

8 Důležité: nezapomeňte zapálit svíčku!

POZNÁMKA

Pokud je patina poškozená, je třeba ji vyměnit. Například litinový výrobek Petromax může začít místy rezivět. V takovém případě je třeba rez mechanicky odstranit drátěným kartáčem a poté pokračovat v procesu odstraňování vodního kamene.

Vaření litinových výrobků Petromax je důležitým krokem k vytvoření přirozeného nepřilnavého povrchu a prodloužení trvanlivosti výrobku. V závislosti na velikosti litinového výrobku Petromax jej lze připravovat v troubě s ventilátorem nebo venku na grilu.

Vždy dodržujte bezpečnostní pokyny, abyste předešli zraněním nebo nehodám při vaření.



Varování: vývoj kouře!

- Ujistěte se, že je místnost dobře větraná, protože topný olej může způsobovat kouř a zápach. Otevřete okna nebo použijte ventilátor, abyste kouř a zápach odvedli pryč.
- Doporučujeme vařit v troubě s lednicí nebo na zahradním grilu. Upozorňujeme, že příprava na grilu probíhá stejně jako v troubě, ale přesné časy a teploty se mohou lišit.
- Pokud nejsou kamna připojena ke komínu, měla by být umístěna venku.

POZNÁMKA

V případě potřeby lze smažení opakovat, aby se zvýšila patina a zlepšily nepřilnavé vlastnosti. Před dotykem nebo čištěním nechte litinový výrobek Petromax po smažení zcela vychladnout. Patina po smažení obvykle není černá, ale může být nahnědlá nebo našedlá.

Je důležité, aby patina po vypálení neulpívala, ale byla na dotek velmi hladká. Proto je důležité pečlivě sledovat proces vypalování.

5 kroků k bezpečnému vaření:

1. **Čištění:** Odstraňte z litinového výrobku veškeré lepidlo, zbytky nebo nečistoty. Důkladně jej vyčistěte teplou vodou a kartáčem, abyste odstranili prach, zbytky inhibitorů koroze nebo nečistoty.

Sušení: Výrobek zcela vysušte a nechte jej schnout alespoň 2 hodiny, aby se zabránilo vzniku zbytků vody.

Hjälp i köket

2. Používejte udržovací pastu Petromax nebo oleje s vysokým bodem zakouření od cca 200 °C výše.

3. **Naneste stabilizátor/mazivo:** Na výrobek naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje nebo nejlépe konzervační pasty Petromax. Použijte olej s vysokým bodem zakouření, například řepkový, slunečnicový nebo kokosový olej (nikoli olivový nebo lněný). Nejlépe je nanášet olej štětcem nebo bavlněnou tkaninou. Před smažením přebytečný olej dobře setřete.

POZNÁMKA

Abyste dosáhli rovnoměrné nepřilnavé patiny, dbejte na to, aby na výrobku zůstala pouze tenká vrstva oleje. V případě pochybností odstraňte přebytečný olej a znovu zapněte formovač.

Ohřev: Vložte na mřížku do trouby předehřáté na 200-250 °C dnem vzhůru. Plech položte na spodní polici, aby se zachytily případné kapky oleje. Výrobek z litiny Petromax v troubě sledujte. Je možné, že během pečení může vycházet trochu kouře. Je to záměrné. Jakmile se kouř přestane objevovat, je proces ukončen. Doba pečení se liší v závislosti na výrobku. Výrobek vařte nejméně 30 minut a sledujte tvorbu kouře.

Nechte vychladnout: Vypněte troubu a po upečení nechte výrobek v troubě pomalu vychladnout. Při vyjímání z trouby buďte opatrní, protože může být velmi horký, a nevyjímejte jej, dokud nevychladne natolik, abyste s ním mohli bezpečně manipulovat.

Bezpečnostní pokyny pro venkovní vaření

Pokud chcete loupat pod širým nebem, je nejdůležitější bezpečnost:

- Ujistěte se, že povrch, na který výrobek položíte, je stabilní a nehořlavý. Použijte například síť, cihly nebo pevný kovový podstavec.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

- V případě problému mějte vždy poblíž hasicí přístroj, protipožární deku nebo jiný vhodný hasicí prostředek.
- Při vaření dodržujte bezpečnou vzdálenost od litinového výrobku Petromax a zajistěte, aby se v jeho blízkosti nenacházely děti a domácí zvířata.
- Používejte žáruvzdorné rukavice a v případě potřeby zástěru, abyste se chránili před stříkajícím teplem.
- Při manipulaci s horkým olejem buďte opatrní a zabraňte rozstříku a úniku oleje.
- Během vaření na výrobek dohlížejte a buďte opatrní při jeho vyjímání nebo přenášení z pánve.
- Před dotykem nebo čištěním nechte výrobek po vaření zcela vychladnout.

5 kroků pro bezpečnou přípravu pokrmů na grilu (na dřevěné uhlí nebo LPG):

1. **Příprava grilu:** Předehřejte gril na vysokou teplotu. Ujistěte se, že je gril čistý a že na jeho povrchu nejsou žádné zbytky.
2. **Příprava litinového výrobku Petromax:** Výrobek důkladně očistěte a dobře vysušte. Výrobek důkladně očistěte a ujistěte se, že je čistý a suchý. Na celý vnitřní povrch výrobku naneste tenkou vrstvu oleje (řepkového nebo dýňového) nebo pečující pasty Petromax. Stejným způsobem se vypálí i vnější povrchy. Vnější strana litinového výrobku Petromax by měla směřovat vzhůru.
3. **Umístění na mřížku:** Litinový výrobek Petromax položte na mřížku dnem vzhůru. Ujistěte se, že je stabilní a vodorovný, aby se olej rovnoměrně rozprostřel.
4. **Nechte výrobek vychladnout:** Vypněte gril a nechte výrobek pomalu vychladnout. Nedotýkejte se horkého výrobku, dokud nedosáhne bezpečné teploty.

9 Pokyny pro demontáž

Tříděný materiál musí být ukládán odděleně do speciálních kontejnerů.

Při likvidaci výrobku dodržujte platné předpisy pro nakládání s odpady. V případě pochybností se obraťte na místní recyklační středisko.

10 kusů příslušenství (prodává se samostatně)

Sledujte aktuální informace o užitečných produktech a příslušenství na našich webových stránkách www.petromax.de.

Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

Tel.: +49 (0) 391 / 556 846 0

petromax.com



Copyright © Petromax GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Petromax und die Marke dragon sind eingetragene Warenzeichen. Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne schriftliche Genehmigung in irgendeiner Form reproduziert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Copyright © Petromax GmbH. All rights reserved.

Petromax and the dragon brand are registered trademarks. No part of this manual may be reproduced, processed, copied or distributed in any form without written permission.

Copyright © Petromax GmbH. Tous droits réservés.

Petromax et la marque dragon sont des marques déposées. Aucune partie de ce manuel ne peut être reproduite, traitée, copiée ou distribuée sous quelque forme que ce soit sans autorisation écrite.

Copyright © Petromax GmbH. Alle rettigheter forbeholdes.

Petromax og dragon-mærket er registrerede varemærker. Ingen del af denne manual må reproduceres, bearbejdes, kopieres eller distribueres i nogen form uden skriftligt tilladelse.

Copyright © Petromax GmbH. Kaikki oikeudet pidätetään.

Petromax ja dragon-tuotemerkit ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä. Mitään osaa tästä käsikirjasta ei saa jäljentää, käsitellä, kopioida tai levittää missään muodossa ilman kirjallista lupaa.

Copyright © Petromax GmbH. Tutti i diritti riservati.

Petromax e il marchio Dragon sono marchi registrati. Nessuna parte di questo manuale può essere riprodotta, elaborata, copiata o distribuita in qualsiasi forma senza autorizzazione scritta.

Copyright © Petromax GmbH. Alle rechten voorbehouden.

Petromax en het merk dragon zijn gedeponeerde handelsmerken. Niets uit deze handleiding mag worden gereproduceerd, verwerkt, gekopieerd of gedistribueerd in welke vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming.

Copyright © Petromax GmbH. Alle rettigheter forbeholdes.

Petromax og varemærket dragon er registrerte varemærker. Ingen deler av denne håndboken kan reproduseres, bearbejdes, kopieres eller distribueres i noen form uten skriftlig tillatelse.

Copyright © Petromax GmbH. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Petromax i marka dragon są zastrzeżonymi znakami towarowymi. Żadna część niniejszej instrukcji nie może być powielana, przetwarzana, kopiowana lub rozpowszechniana w jakiegokolwiek formie bez pisemnej zgody.

Copyright © Petromax GmbH. Alla rättigheter förbehållna.

Petromax och varumärket dragon är registrerade varumärken. Ingen del av denna manual får reproduceras, bearbetas, kopieras eller distribueras i någon form utan skriftligt tillstånd.

Copyright © Petromax GmbH. Todos los derechos reservados.

Petromax y la marca dragon son marcas registradas. Ninguna parte de este manual puede ser reproducida, procesada, copiada o distribuida de ninguna forma sin permiso por escrito.

Copyright © Petromax GmbH. Všechna práva vyhrazena.

Petromax a značka dragon jsou registrované ochranné známky. Žádná část této příručky nesmí být reprodukována, zpracovávána, kopírována nebo šířena v jakékoli formě bez písemného souhlasu.