Petromax

DE Pflegeanleitung für Gusseisen 02

EN Care instructions for cast iron 13

FR Instructions d'entretien pour la fonte 23

DA Plejevejledning til støbejern 33

FI Hoito-ohjeet valuraudalle 43

IT Istruzioni per la cura della ghisa 52

NL Onderhoudsinstructies voor gietijzer 62

NO Pleieinstruksjoner for støpejern 72

PL Instrukcja pielęgnacji żeliwa 81

SV Skötselråd för gjutjärn 91

ES Instrucciones para el cuidado del hierro fundido 100

CS Instrukce pro péči o litinu 110

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.

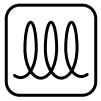
1 Informationen zu dieser Anleitung

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.
	Vor dem ersten Gebrauch: Entferne das Verpackungsmaterial. Spül das Produkt mit heißem Wasser aus, mit kaltem Wasser nach und trockne es gut ab.
	Verwende kein Spülmittel für die Reinigung.
	Nicht spülmaschinengeeignet.
	Geeignet für den Elektro-Herd.
	Geeignet für den Glaskeramik-Herd.
	Geeignet für den Gasherd.
	Geeignet für den Induktionsherd.
	Gusseisernes Kochgeschirr kann über offenen Flammen in einer Feuerstelle oder über einem Lagerfeuer verwendet werden.
	Nicht mikrowellengeeignet.

	Nicht gefrierschrankgeeignet.
	Maximal zu verwendender Temperaturbereich.
	Nicht als Schneidunterlage geeignet.

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. Auf säurehaltige Speisen ist bei der Benutzung zu verzichten. Gusseisen kann rosten und erfordert besondere Pflege, um die Lebensmittelechtheit zu erhalten (siehe Kapitel 8 Wichtig: Das Einbrennen nicht vergessen). 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 Befeuerungsart 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 Befeuerungsart!

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 Feuerungstyps (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.

Petromax

DE EN FR DA FI IT NL NO PL SV ES CS

- 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 Lagerungshinweise

- 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.

	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.

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 schütte 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 Antihaftbeschichtung 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 Antihaftwirkung 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.

8.1 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.

8.2 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.

8.2.1 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.

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.

10 Zubehör (separat erhältlich)

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

Original care instructions for Petromax cast iron products

We are delighted that you have chosen a product from our company. To ensure complete satisfaction with your Petromax product, we provide comprehensive information about the properties of cast iron as a product and a commodity. For your satisfaction with your Petromax cast iron product to last as long as possible, it is essential that you understand how to properly use (as intended) and regularly maintain your Petromax cast iron product.

IMPORTANT: The Petromax cast iron product is supplied with a ‚seasoned finish' (pre-treated surface), i.e. it does not need to be seasoned before first use. These care instructions will ensure you get extended use out of your product.

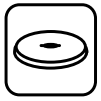
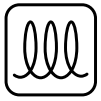
1 Information on these instructions

Read the care instructions in full before using your Petromax cast iron product. The instructions are the basis for the safe handling of the Petromax cast iron product. Improper use can cause personal injury and material damage. As a rule, the instructions must be handed over in case of resale! Therefore, keep all documents for later use or for the next owner.

These instructions are in addition to the printed packaging or leaflet for your Petromax cast iron product. There, you will find further information about the description of the individual parts. You can identify a particular product by the article number which is printed on the packaging or on your Petromax cast iron product, e.g. „ft9" on the lid of your ft9 Dutch Oven as a relief or „fp20" on the handle of your fp20 Fire Skillet.

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 gloves.
	Suitable for contact with food.

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

	Not suitable for the freezer.
	Use only in the indicated temperature range.
	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 the Chapter on seasoning)

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 products: 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, baking, or serving food. Petromax cast iron products are not suitable for storing food.
- Information on required treatments or restrictions on the use of food items and necessities: wash in hot water before first use and then dry well. Do not use dishwashing liquid. Store in a dry place. Refrain from acidic foods during use. Cast iron may rust and require special care in order to remain food-safe (see Chapter 8; Important: do not forget to season the product).

2.3 2.3 Suitable heating 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, 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: Petromax cast iron products 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 in 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 special considerations depending on the seasoning method. For example, cast iron should lie flat and stable on induction hobs, and a suitable surface is important when using over open fires. Always follow the manufacturer's instructions and recommended care for the specific seasoning method!

3 For your safety

- Always use with caution and only when you are in good health: tiredness, illness, alcohol consumption, and the influence of medication and drugs are irresponsible, as you can no longer use Petromax cast iron products safely.
- Before use, check the Petromax cast iron products for damage. Do not use damaged cookware. As soon as a part is defective, it must be replaced before the subsequent 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 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 wood, heat-resistant plastic or silicone instead of metal cooking utensils. This and 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 Petromax cast iron products.
- 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 transport.
- 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 form - remove light rust with a wire brush and grease your Petromax cast iron product with Petromax Care Paste. Seasoning is necessary. If your Petromax castiron product develops heavy rust spots, we recommend that you burn in your Petromax castiron product again.

5 Before first use

Rinse the product with hot water, rinse with cold water and dry well. All Petromax cast iron products have already been seasoned at the factory and are 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 about seasoning

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 seasoning process.

Seasoning 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 season it in the oven with a smoke outlet or outside on the grill.

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

Warning! Smoke development!

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

NOTE

To strengthen the patina and achieve a better non-stick effect, repeat the seasoning 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 seasoning process exactly.

8.1 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.

Seasoning agent

Use the Petromax care paste. Alternatively, you can also use oils with a high smoking point from approx. 200 °C for seasoning 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 smoking 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 seasoning!

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 season 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 seasoning process. This is normal. When it no longer smokes, the process is complete. The seasoning time varies depending on the product. Season the product 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 seasoning. 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.

8.2 Safety instructions for outdoor seasoning

If you want to carry out a seasoning 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 grill, 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 seasoning 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 seasoning process, and be careful when removing it from the fire or moving it.
- After seasoning, the product should cool down completely before you touch or clean it.

8.2.1 Safety instructions for seasoning on a grill (charcoal or gas grill):

1. **Preparing the barbecue:** Preheat the grill 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. Seasoning in the outer surfaces works in the same way. The outer surface of the Petromax cast iron product must face upwards.

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.

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.

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.

9 Disposal instructions

Dispose of materials according to their type in suitable collection systems.

When disposing of the materials, observe the currently applicable disposal regulations. In case of doubt, contact your local waste disposal company.

10 Accessories (sold separately)

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

Instructions d'entretien originales pour les produits en fonte Petromax

Nous sommes ravis que vous ayez opté pour un produit de notre société. Pour que vous soyez pleinement satisfait de votre produit Petromax, nous vous fournissons des informations détaillées sur les propriétés de la fonte en tant que produit et en tant que marchandise. Et pour que votre satisfaction avec votre produit en fonte Petromax dure le plus longtemps possible, il est essentiel de comprendre comment utiliser correctement (comme prévu) et entretenir régulièrement votre produit en fonte Petromax.

IMPORTANT : Le produit en fonte Petromax est fourni avec un „seasoned finish" (surface prétraitée), c'est-à-dire qu'il n'a pas besoin d'être cuit avant la première utilisation. Ces conseils d'entretien vous permettront de prolonger la durée de vie de votre produit.

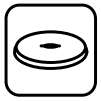
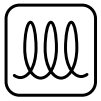
1 Informations sur ce manuel

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. En règle générale, le manuel doit être transmis en cas de revente ! Conservez donc tous les documents pour une utilisation ultérieure ou pour le prochain propriétaire.

Ces instructions complètent ce qui est imprimé sur l'emballage ou la notice de votre produit en fonte Petromax. Vous y trouverez de plus amples informations sur la description des différentes pièces. Vous pouvez identifier un produit particulier par le numéro d'article qui est imprimé sur l'emballage ou sur votre produit en fonte Petromax, par exemple „ft9" sur le couvercle de votre poêle ft9 en relief ou „fp20" sur la poignée de votre poêle fp20

1.1 Que signifient les symboles et les avertissements ?

	Avertissement ! Risque de blessure !
	Avertissement ! Risque de blessure ! Indique des situations qui peuvent provoquer des blessures si vous ne les évitez pas.
	Utiliser des gants.

	Convient au contact alimentaire.
	Avant la première utilisation : Retirer le matériel d'emballage. Rincer le produit à l'eau chaude, puis à l'eau froide et bien le sécher.
	Avant la cuisson: 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.
	Ne pas utiliser de liquide vaisselle pour le nettoyage.
	Ne passe pas au lave-vaisselle.
	Peut être utilisé sur les cuisinières électriques.
	Peut être utilisé sur des plaques de cuisson en céramique.
	Peut être utilisé sur les cuisinières à gaz.
	Peut être utilisé sur les cuisinières à induction.
	Les casseroles en fonte peuvent être utilisées sur une flamme nue dans un foyer ou sur un feu de camp.

	Ne peut être utilisé au micro-ondes.
	Ne pas mettre au congélateur.
	Uniquement dans la plage de températures spécifiée.
	Ne pas utiliser comme planche à découper.
	Le code indique le matériau et facilite le recyclage.
	Orifice de thermomètre.
	Couvercle utilisé comme poêle à frire.
	Pour une utilisation en tant que four, le charbon ou les briquettes peuvent être placés sur le couvercle. La marmite en fonte peut être utilisée aussi bien avec du charbon qu'avec des briquettes.

2 Utilisation prévue du produit en fonte Petromax

2.1 Options d'utilisation

Le produit en fonte Petromax est connu pour sa durabilité, sa conduction de la chaleur et ses multiples possibilités d'application. Vous trouverez ci-dessous une liste d'applications typiques :

Frire et braiser : les poêles et casseroles en fonte sont parfaites pour frire et braiser la viande, la volaille, les légumes et d'autres ingrédients. La répartition uniforme de la chaleur contribue à une cuisson continue.

Cuisson : certains produits en fonte Petromax peuvent être utilisés au four. Ils peuvent être utilisés pour cuire du pain, des gâteaux, des ragoûts et d'autres aliments à cuire au four.

Friture : grâce à leurs propriétés ignifuges, les poêles en fonte conviennent à la friture des aliments. La capacité calorifique élevée permet un contrôle équilibré de la température.

Grillades : les poêles et les plaques à griller en fonte peuvent être utilisées sur des cuisinières ou au four pour préparer du poisson, des légumes ou d'autres aliments grillés.

Soupes et plats préparés : les grandes marmites en fonte conviennent aux soupes, aux plats préparés et aux autres plats qui nécessitent un temps de cuisson plus long.

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

Il est important de noter que les produits en fonte Petromax doivent souvent être cuits ou graissés pour améliorer leurs propriétés anti-adhérentes et prolonger leur durée de vie (voir la section „Cuisson").

Pour préserver la qualité des produits en fonte Petromax, suivez les instructions d'entretien, notamment en évitant les produits de nettoyage agressifs et en les graissant régulièrement.

2.2 Spécifications relatives à l'utilisation prévue et aux restrictions :

- Types de produits alimentaires pouvant entrer en contact avec le produit en fonte Petromax : tous les types de produits alimentaires (aliments aqueux, alcoolisés, gras et produits laitiers), **à l'exception des aliments acides**

- Durée et température de traitement et de stockage en cas de contact avec les aliments/conditions d'utilisation : utilisation à des températures élevées pour le chauffage, la cuisson, la pâtisserie et le service des aliments. Les produits en fonte Petromax ne conviennent pas au stockage des aliments.
- Informations sur les traitements requis ou les restrictions d'utilisation des denrées alimentaires et des produits de première nécessité : laver à l'eau chaude avant la première utilisation et bien sécher. Ne pas utiliser de liquide vaisselle. Conserver dans un endroit sec. Ne pas choisir d'aliments acides pendant l'utilisation. La fonte peut rouiller et doit faire l'objet d'un soin particulier pour rester propre à la consommation alimentaire (voir chapitre 8 ; Important : ne pas oublier la cuisson). Ne convient pas au stockage d'aliments

2.3 Les types de chauffage appropriés

Le produit en fonte Petromax est polyvalent et vous pouvez utiliser la marmite en fonte Petromax sans pieds sur tous les types de cuisinières.

Plaques 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 dans la fonte garantit de bons résultats de cuisson.

Four : Les produits en fonte Petromax sont résistants à la chaleur et peuvent donc être utilisés au four. Ceci est particulièrement utile pour les plats braisés, la friture ou la cuisson du pain et des desserts.

ASTUCE

Posez le produit en fonte Petromax dans le four non pas sur le fond mais sur la 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.

ASTUCE

Il est important de se rappeler que l'utilisation de poêles et de casseroles en fonte peut nécessiter des conditions appropriées en fonction du type de chauffage. Par exemple, sur les cuisinières à induction, la fonte doit être posée à plat et de manière stable, et en cas d'utilisation de flammes nues il est important de disposer d'une surface de pose adéquate. Respectez toujours les instructions du fabricant et les consignes d'entretien recommandées pour le type de chauffage !

3 Pour votre sécurité

- Travaillez toujours prudemment et uniquement lorsque vous êtes en forme : la fatigue, la maladie, la consommation d'alcool, l'influence de drogues et de médicaments sont irresponsables, car vous n'êtes pas en mesure d'utiliser le produit en fonte Petromax en toute sécurité.
- Vérifiez que le produit en fonte Petromax n'est pas endommagé avant de l'utiliser. N'utilisez pas de casseroles endommagées. Si une pièce est endommagée, elle doit impérativement être remplacée avant la première utilisation.
- Choisissez une taille de champ de cuisson optimale pour votre produit en fonte Petromax. Pour éviter les blessures ou les dommages matériels, respectez la capacité de charge spécifiée par le fabricant de votre type de chauffage (par ex. barbecue, cuisinière) et adaptez-la à votre casserole.
- Pour les surfaces sensibles : faites attention au poids du produit en fonte Petromax. Ne laissez pas tomber le produit, mais posez-le avec précaution. Ne déplacez pas les casseroles lourdes, car vous risquez de rayer les surfaces sensibles.Ne chauffez pas votre produit en fonte Petromax lorsqu'il est vide, sinon il risque de surchauffer.

- Ne chauffez pas votre produit en fonte Petromax lorsqu'il est vide, car il pourrait être brûlé.
- Ne laissez pas un produit en fonte Petromax chaud sur une source de chaleur sans surveillance.
- Ne pas éteindre les graisses brûlantes avec de l'eau. Interrompre l'apport d'oxygène à l'aide d'une couverture. Éliminer la source d'inflammation. En cas de brûlures, appliquer les premiers soins et demander l'aide d'un professionnel de la santé.
- Utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique réfractaire ou en silicone plutôt qu'en métal. Ils pourraient endommager votre produit en fonte Petromax, de même que les éponges rugueuses ou les lave-pots en métal. Lors de l'utilisation, ne coupez pas directement votre produit en fonte Petromax avec un couteau.

Avertissement ! Surface chaude !

La marmite en fonte devient très chaude pendant l'utilisation. Pour éviter les blessures:

- Tenez les enfants et les animaux domestiques à distance lorsque vous utilisez le produit en fonte Petromax.
- Protégez vos mains avec une écharpe ignifugée ou des gants de protection et utilisez un lève-couvercle.

4 Conseils de stockage

- Ne rangez jamais un produit en fonte Petromax mouillé et non protégé. Séchez-le toujours soigneusement et appliquez une fine couche de pâte d'entretien Petromax sur toute la surface.
- Conservez la fonte dans un endroit sec. Pour une ventilation optimale, vous pouvez insérer un morceau de carton fin, de bois ou un tampon de silicone Petromax entre la casserole et le couvercle ou entre les deux moitiés de la plaque pour les sandwichs, les gaufres et les hamburgers.
- Toutefois, si de petites taches de rouille apparaissent : éliminez les taches de rouille légères à l'aide d'une brosse métallique et lubrifiez votre produit en fonte Petromax à l'aide de la pâte d'entretien Petromax. Une cuisson est nécessaire. En cas de rouille importante sur votre produit en fonte Petromax, nous vous conseillons de le cuire à nouveau.

5 Avant la première utilisation

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

6 Mode de fonctionnement

Ne touchez votre produit en fonte Petromax qu'avec des gants ignifugés ou une patte de casserole. Les poignées peuvent devenir très chaudes. Pour les protéger, utilisez alternativement le couvercle de poignée de casserole en aramide Petromax (article : handle300). Pour enlever le couvercle, vous pouvez utiliser le lève-couvercle Petromax (art : ftdh) ou le lève-couvercle professionnel (art : ftplus) pour le chaudron.

Après avoir retiré le produit en fonte Petromax du four, du grill ou du feu, posez-le sur un support insensible à la chaleur. Les surfaces sensibles à la chaleur peuvent être endommagées. Nous recommandons le support d'isolation en silicone pour chaudrons (fours hollandais) (art. : slx-c). Il résiste à des températures allant de -40°C à 230°C. Vous pouvez également utiliser une manique avec une poche en aramide (art. : t300-e) ou sans poche (art. : t300) comme support.

7 Nettoyage

Si vous prenez soin de votre produit en fonte Petromax, il durera des générations. Suivez quelques règles importantes:

Avant le nettoyage, laissez le produit en fonte Petromax refroidir après utilisation, rincez-le à la main avec de l'eau chaude, séchez-le bien et graissez-le.

Pour ce faire, utilisez la pâte d'entretien pour fonte et fer forgé Petromax (article : ft-pflege) ou une huile neutre, comme l'huile de colza ou l'huile de pépins de courge, ou encore 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 caustiques, ni de nettoyeurs de casseroles métalliques. Pour les croutes, nous recommandons le grattoir Petromax (art. : os ou os-z) ou le nettoyant rond Petromax pour fonte et fer forgé (art. : scrub ou scrub-xl).

Attention! Risque d'endommagement de l'objet !

Ne faites pas tomber le produit en fonte Petromax et, lors du nettoyage, ne versez pas de liquide froid sur une fonte encore chaude, car il s'agit d'un matériau fragile qui peut se fissurer !

8 Important : N'oubliez pas de brûler

ASTUCE

Il est nécessaire de renouveler la patine si elle a également été endommagée. Cela peut se produire, par exemple, si votre produit en fonte Petromax commence à rouiller à certains endroits. Dans ce cas, vous devez éliminer mécaniquement la rouille à l'aide d'une brosse à poils d'acier et procéder ensuite à une cuisson.

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

Pour éviter les blessures ou les accidents pendant la cuisson, il est essentiel de respecter les consignes de sécurité.

Attention ! Fumée !

- Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée, car le chauffage de l'huile peut générer de la fumée et des odeurs. Ouvrez les fenêtres ou utilisez un ventilateur pour évacuer la fumée et les odeurs.
- Nous recommandons la cuisson dans un four avec extraction de fumée ou sur un barbecue dans le jardin. Veuillez noter que la cuisson au barbecue ressemble à la cuisson au four, mais que la durée et la température exactes peuvent varier.
- Si la cuisinière n'est pas raccordée à un extracteur de fumées, effectuez la cuisson à l'extérieur.

ASTUCE

Pour renforcer la patine et une meilleure non-adhérence, répétez le processus de cuisson à votre convenance. Après la cuisson, laissez refroidir complètement le produit en fonte Petromax avant de le toucher ou de le nettoyer.

Après la cuisson, la patine n'est souvent pas noire, mais peut prendre une couleur brunâtre ou grisâtre. L'important est qu'après la cuisson, la patine ne soit pas collante, mais très lisse au toucher. Il est donc nécessaire d'effectuer le processus de cuisson avec soin.

8.1 étapes pour une cuisson au four en toute sécurité:

1. **Nettoyage:** enlevez toutes les étiquettes, les résidus ou la saleté du produit en fonte. Nettoyez-le soigneusement avec de l'eau chaude et une brosse pour éliminer la poussière, les résidus d'agent anticorrosion ou la saleté.
2. **Séchage:** sécher complètement le produit et le laisser pendant au moins 2 minutes jusqu'à ce que l'eau résiduelle disparaisse.

Agent de cuisson

Pour la cuisson, utilisex la pâte d'entretien Petromax, ou bien des huiles ayant un point de fumée élevé à partir de 200 °C .

3.**Application de l'agent de combustion/lubrifiant :** 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 noix de coco (n'utilisez pas d'huile d'olive, d'huile de lin). Il est préférable d'appliquer l'huile à l'aide d'un pinceau ou d'un mouchoir en coton. Essuyez soigneusement l'excès de graisse avant de procéder à la cuisson !

ASTUCE

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'excès d'huile et refaites cuire le produit en fonte.

Préchauffage : placez le produit à l'envers sur la grille d'un four préchauffé à 200-250°C. Glissez une plaque à pâtisserie sur le rail le plus bas pour recueillir l'huile qui s'égoutte. Surveillez le produit en fonte Petromax dans le four ! Un léger dégagement de fumée peut se produire pendant la cuisson. C'est normal. Lorsque la fumée disparaît, le processus est terminé. La durée de la cuisson varie en fonction du produit. Faites brûler le produit pendant au moins 30 minutes et soyez attentif à la fumée.

Laisser refroidir : éteignez le four et laissez le produit refroidir lentement après la cuisson. Soyez prudent lorsque vous le retirez, car des températures extrêmement chaudes peuvent se produire, et ne le retirez que lorsqu'il est suffisamment refroidi pour être manipulé en toute sécurité.

8.2 Conseils de sécurité pour la cuisson en plein air

Si vous souhaitez effectuer la cuisson à l'extérieur, la priorité absolue est donnée à la sécurité:

- Choisissez un espace extérieur bien ventilé, à l'écart de matériaux ou de structures inflammables. Évitez les zones trop venteuses pour ne pas perdre le contrôle du feu.
- Veillez à ce que la surface sur laquelle le produit est placé soit stable et ignifuge. Utilisez, par exemple, une grille, des briques ou un support métallique stable.
- Par mesure de précaution, gardez toujours à proximité un extincteur, une couverture anti-feu ou un autre agent extincteur approprié.
- Pendant le processus de cuisson, restez à distance du produit en fonte Petromax et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'enfants ou d'animaux à proximité.
- Portez des gants ignifugés et, si nécessaire, un tablier pour vous protéger des éclaboussures chaudes.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez de l'huile chaude et évitez les éclaboussures ou les déversements d'huile.

- Lors de la cuisson ne perdez pas le produit de vue et soyez prudent lorsque vous le retirez du feu ou le déplacez.
- Après la cuisson, il faut laisser le produit refroidir complètement avant de le toucher ou de le nettoyer.

8.2.1 Etapes de cuisson en sécurité sur un grill :

1. **Préparation du gril :** préchauffez le gril à une température élevée : assurez-vous que le gril est propre et qu'il n'y a pas de résidus sur la surface du gril.
2. **Préparer le produit en fonte Petromax :** nettoyer soigneusement le produit et bien le sécher. Appliquez une fine couche d'huile (huile de colza ou de pépins de courge) ou de pâte d'entretien Petromax sur toute la surface intérieure du produit. Cuire les surfaces extérieures de la même manière. La surface extérieure du produit en fonte Petromax doit être orientée vers le haut.
3. **Placement sur le gril :** placez le produit en fonte Petromax à l'envers sur la grille du gril. Veillez à ce qu'il adhère fermement et uniformément afin que l'huile soit répartie de manière homogène.
4. **Griller et cuire :** laisser le produit sur un gril chaud pendant 30 à 60 minutes. Veillez à ce que le gril soit bien ventilé, car l'huile peut fumer pendant la cuisson. Fermez le couvercle du gril, le cas échéant, pour garantir une répartition uniforme de la chaleur.
5. **Laisser refroidir :** éteindre le gril et laisser le produit refroidir lentement. Évitez de toucher le produit chaud jusqu'à ce qu'il ait atteint une température sûre.

9 Informations sur l'élimination

Éliminer les matériaux en fonction de leur type dans les systèmes de collecte appropriés.

Lors de l'élimination du produit, respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, contactez votre entreprise d'élimination locale.

10 Accessoires (disponibles séparément)

Vous trouverez des informations actualisées sur les produits et accessoires utiles sur notre site web www.petromax.de.

Original vedligeholdelsesvejledning for støbejernsprodukter fra Petromax

Vi er glade for, at du har besluttet dig for et produkt fra vores virksomhed. For at du fortsat vil kunne glæde dig over dit Petromax-produkt, giver vi her detaljeret information om egenskaberne for støbejern, både produktet i sig selv og de varer, som produceres af støbejern. Og for at du kan glæde dig over dit støbejernsprodukt fra Petromax så længe som muligt, er det nødvendigt at forstå, hvordan det anvendes korrekt (i overensstemmelse med sit formål) samt hvordan man vedligeholder støbejernsprodukter fra Petromax.

VIGTIGT: Støbejernsprodukter fra Petromax leveres med "seasoned finish" eller på dansk - indbrændt overflade, dvs. den skal ikke indbrændes inden første brug. Nedenstående råd om vedligeholdelse sikrer, at du kan gøre brug af dit produkt i lang tid.

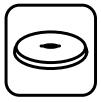
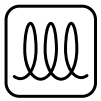
1 Information om nærværende vejledning

Inden du tager et støbejernsprodukt fra Petromax i brug, bedes du læse nærværende vedligeholdelsesvejledning i sin helhed. Vejledningen er grundlaget for sikker anvendelse af støbejernsprodukter fra Petromax. Forkert anvendelse kan føre til både personskade og materiel skade. Vejledningen bør medfølge, såfremt produktet videresælges. Du bedes derfor opbevare alle dokumenter med henblik på senere brug eller til den næste ejer.

Disse råd er et supplement til de på pakken trykte oplysninger eller brochurer om støbejernsprodukter fra Petromax. Her finder du nærmere information og beskrivelse af de enkelte dele. Produktet identificeres på basis af produktnummer, som kan findes på emballagen eller er placeret direkte på støbejernsproduktet fra Petromax, fx "ft9" i relief på låget af bålgryde ft9 eller "fp20" på grebet på din bålpande pf20.

1.1 Hvad betyder symboler og advarsler?

	Advarsel Varm overflade!
	Advarsel Risiko for personskade! Betegner en situation, som kan føre til personskade, såfremt du ikke sørger for at undgå denne.
	Brug handsker.

	Egnet til kontakt med levnedsmidler.
	Inden første brug: Fjern indpakningsmaterialet. Skyl produktet med meget varmt vand, og derefter endnu en gang med koldt vand, hvorefter det aftørres 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.
	Til vask af produktet må ikke anvendes opvaskemiddel.
	Det er ikke egnet til vask i opvaskemaskine.
	Kan anvendes på elektrisk komfur.
	Kan anvendes på keramisk komfur.
	Kan anvendes på gaskomfur.
	Kan anvendes på induktionskomfur.
	Støbejernsgryder kan anvendes på åben ild i et bål eller over et bålsted.

	Må ikke anvendes i mikroovne.
	Må ikke sættes ind i fryseren.
	Kun indenfor det angivne temperaturinterval.
	Må ikke anvendes som skærebræt.
	Koden angiver materialet og gør genanvendelsen lettere.
	Hul til termometer.
	Låg anvendt som pande.
	Til anvendelse som ovn, kan man på låget anbringe kul eller briketter. Støbejernsgryden kan både anvendes med kul eller med briketter.

2 2.Anvendelse af et støbejernsprodukt fra Petromax i overensstemmelse med dets formål

2.1 Anvendelsesmuligheder

Støbejernsprodukter fra Petromax er kendt for deres holdbarhed, evne som varmeleder og universelle anvendelsesmuligheder. Nedenfor nævnes en række typiske anvendelsesmuligheder:

Stegning og stuvning: støbejernsgryder og pander er fremragende til stegning og stuvning af kød, fjerkræ, grøntsager og andre ingredienser. En jævn varmetilførsel er med til at sikre konstant tilberedning.

Stegning/ bagning: nogle af støbejernsprodukterne fra Petromax er velegnede til anvendelse i ovnen. De kan anvendes til at bage brød, kager, ristet brød og andre ovnretter.

Fritering: på grund af sin ildbestandighed, er støbejernspander velegnede til fritering af levnedsmidler. Den betydelige varmeledningsevne muliggør ensartet temperaturkontrol.

Grilning: støbejernspander og grilljern kan bruges i ovne til tilberedning af fisk, grøntsager eller andre grillretter.

Supper og gryderetter: en stor støbejernsgryde er velegnet til tilberedning af supper, gryderetter og andre madretter, som kræver længere kogetid.

Fastholdelse af varmen: støbejern er særdeles velegnet til at fastholde varmen, og støbejernsprodukter fra Petromax kan derfor anvendes til at holde madretter varme på bordet eller under serveringen.

Det er vigtigt at huske på, at støbejernsprodukter fra Petromax hyppigt kræver indbrænding eller oliering for at sørge for, at maden ikke hænger fast samt for at forlænge levetiden (se kapitlet "Indbrænding").

For at fastholde kvaliteten af støbejernsprodukter fra Petromax skal vedligeholdelsesvejledningerne overholdes, og man skal undgå skrappe rengøringsmidler samt sørge for regelmæssig oliering.

2.2 Specifikationer vedrørende produktets planlagte anvendelsesmåde samt dets begrænsninger:

- De typer fødevarer, som må have kontakt med støbejernsprodukter fra Petromax: alle typer fødevarer (vandholdige, med spiritus og fødevarer med fedt samt forarbejdede mejeriprodukter), **med undtagelse af syrnede fødevarer.**

- Tid og temperatur i forbindelse med forarbejdning og opbevaring ved kontakt med fødevarer/ anvendelsesbetingelser: anvendes ved høje temperaturer til opvarmning, kogning og bagning samt servering af madretter. Støbejernsprodukter fra Petromax er ikke egnede til opbevaring af madretter.
- Information om de krævede tiltag eller begrænsninger ved anvendelse af næringsmidler og førstehjælpsmidler: inden første ibrugtagning vaskes i hedt vand, hvorefter produktet tørres grundigt. Der må ikke anvendes opvaskemiddel. Opbevares på et tørt sted. Under anvendelsen må ikke tilsættes syrnede madretter. Støbejern kan ruste og kræver særlig vedligeholdelse for at bevare sin anvendelighed til kontakt med fødevarer (se kapitel 8: Vigtigt, glem ikke indbrænding). Ikke egnet til opbevaring af fødevarer.

2.3 De korrekte opvarmningsmetoder

Støbejernsprodukter fra Petromax besidder en lang række anvendelsesmuligheder, og støbejernsgryder uden fødder fra Petromax kan anvendes på alle komfurtyper.

Kogeplade: Støbejernspander og gryder kan anvendes på traditionelle kogeplader, både med gas, el og induktionskomfur. En jævn fordeling af varmen i støbejernet sikrer gode resultater i forbindelse med madlavning.

Ovn: Støbejernsprodukter fra Petromax er ildfaste og kan derfor anvendes i ovnen. Dette er specielt brugbart ved stuvede retter, stegning eller bagning af brød og deserter.

GODT RÅD

Støbejernsprodukter fra Petromax anbringes ikke på ovnens bund, men på risten.

Grill: støbejernspander til grill eller grilljern er særdeles velegnede til at grille kød, grøntsager eller andre grillretter. De kan anvendes på en grill under åben himmel eller på et komfur.

Bål/ bålsted: støbejernsprodukter fra Petromax kan anvendes på åben ild i et bål eller over et bålsted. Det gør, at det er perfekt til madlavning under åben himmel på campingpladser eller ved grillfester.

Induktionskomfur: støbejernsprodukter fra Petromax er velegnede til anvendelse på induktionskomfur.

GODT RÅD

Det er vigtigt at huske på, at brugen af støbejernspander og gryder kan kræve opfyldelse af specifikke betingelser afhængigt af, hvilken slags opvarmning, der er tale om. På induktionskomfurer skal støbejernet for eksempel ligge fladt og stabilt til pladen, og ved anvendelsen af åben ild er det vigtigt at have et godt sted til at sætte gryden eller panden. Man skal altid overholde vejledningen og vedligeholdelsesanbefalingerne fra producenter af den pågældende opvarmningstype.

3 For din sikkerheds skyld

- Vær altid velovervejet og i god form, når du arbejder: træthed, sygdom, alkoholindtagelse samt påvirkning fra medicin og narkotika er uansvarligt, eftersom du ikke er i stand til at anvende støbejernsprodukterne fra Petromax på en sikker måde.
- Inden anvendelsen bør du undersøge, om støbejernsproduktet fra Petromax er beskadiget. Beskadigede gryder må ikke anvendes. Hvis nogen del er beskadiget, skal denne inden første brug ubetinget udskiftes.
- Vælg det varmefelt, som er optimalt til dit støbejernsprodukt fra Petromax. For at undgå person- eller tingsskade skal du overholde den af producenten angivne bæreevne for den varmekilde, du anvender (fx grill, ovn) og tilpasse denne til din gryde.
- Ved følsomme områder: vær opmærksom på vægten af støbejernsproduktet fra Petromax. Produktet må ikke sættes ned med et brag, men skal hensættes forsigtigt. Ryk ikke i tunge gryder, eftersom du da kan ridse følsomme overflader.

- Opvarm ikke dit støbejernsprodukt fra Petromax når det er tomt, eftersom det da kan blive brændt.
- Efterlad ikke et varmt støbejernsprodukt fra Petromax på varmekilden uden opsyn.
- Brændende fedt må ikke slukkes med vand. Afbryd ilttilførslen ved hjælp af låg eller tæppe. Fjern gnistkilden - I tilfælde af forbrændinger anvendes førstehjælpsforanstaltninger og der søges professionel lægehjælp
- Anvend køkkenredskaber af træ, ildfaste kunststoffer eller silikone i stedet for metal. En slibende svamp eller rengøringsbørster i metal beregnet til gryder kan beskadige dit støbejernsprodukt fra Petromax. Under anvendelsen må man ikke skære direkte med en kniv i støbejernsprodukter fra Petromax.

Advarsel! Varm overflade!

Under brugen bliver støbejernsgryden meget varm. For at undgå kvæstelser:

- Under anvendelsen af støbejernsproduktet fra Petromax skal man sørge for at børn og dyr opholder sig på afstand.
- Beskyt dine håndflader med brandfaste lapper eller beskyttelseshandsker og anvend håndtaget på låget.

4 Vejledning i opbevaring

- Henstil aldrig et vådt og ikke sikret støbejernsprodukt fra Petromax. Sørg altid for at tørre det grundigt og før et tyndt lag plejende pasta fra Petromax rundt på hele overfladen.
- Opbevar støbejernsproduktet på et tørt sted. For optimal ventilation mellem gryden og låget eller mellem begge halvdele af en rist til sandwich, vafler eller burgere kan lægges et stykke tyndt pap, træ eller silikonemellemlag fra Petromax imellem disse.
- Hvis der alligevel opstår et lille rustområde: fjern rustpletten med en metalbørste og smør dit støbejernsprodukt fra Petromax med en plejende pasta fra Petromax. Herefter er det nødvendigt at gennemføre indbrænding. Hvis der på dit støbejernsprodukt fra Petromax ses kraftig rust, anbefaler vi at gennemføre fornyet indbrænding af støbejernsproduktet fra Petromax.

5 Inden første brug

Skyl produktet med varmt vand, og derefter endnu en gang med koldt vand, hvorefter det aftørres grundigt. Alle støbejernsprodukter fra Petromax er indbrændt fra fabrikkens side, og er således klar til brug

6 Anvendelsesmåde

Rør kun ved dit støbejernsprodukt fra Petromax med brandsikre handsker eller grydelapper. Grebene kan være meget varme. Til beskyttelse kan alternativt anvendes dæksler til greb på panden Petromax Aramid (art.: handle300). Til at fjerne låget kan du anvende håndtag til låg fra Petromax (art.: ftdh) eller et professionelt håndtag til låg (art.: ftplus) til gryde.

Efter at have fjernet det fra ovnen, grillen eller ilden, efterlades støbejernsproduktet fra Petromax på et underlag, som ikke tager skade af varme. Overflader, som påvirkes af varme, kan beskadiges. Vi anbefaler et silikoneunderlag til gryder (Dutch Ovens) (art.: slx-c). Dette er modstandsdygtigt mod temperaturpåvirkninger i intervallet -40°C til 230°C. Som underlag kan også anvendes grydelapper med lomme fra Aramid (art.: t300-e) eller uden lomme (art.: t300).

7 Rengøring

Hvis du sørger godt for dit støbejernsprodukt fra Petromax, vil det kunne tjene dig gennem flere generationer. Enkelte vigtige principper skal overholdes:

Inden rengøringen henstilles støbejernsproduktet fra Petromax, således at det køler af efter brugen; herefter skylles det med varmt vand, tørres grundigt og fedtes til.

Til dette formål anvendes plejende pasta til støbejern fra Petromax (art.: ft-pflege) eller naturlig olie, som fx rapsolie, olie fra græskarkerner eller plantefedt. Anvend ikke olivenolie, eftersom denne ikke må varmes så kraftigt op som andre typer fedt. Anvend ikke nogen form for skurende eller ætsende midler eller metalredskaber til gryder. I tilfælde af efterladenskaber anbefaler vi skraber fra Petromax (art.: os eller os-z) eller en rund renseklud til støbejern/ smedejern fra Petromax (art.: scrub eller scrub-xl).

Bemærk! Fare for beskadigelse af genstanden!

Støbejernsprodukter fra Petromax må ikke sættes ned med et brag og under rengøringen må der ikke hældes koldt vand på den fortsat varme støbning, eftersom vi taler om sprødt materiale, som kan revne!

8 Vigtigt: Glem ikke indbrænding

GODT RÅD

Det er nødvendigt at genetablere patinaen, såfremt denne også beskadiges. Det kan fx forekomme, såfremt dit støbejernsprodukt fra Petromax begynder at ruste på enkelte steder. Hvis det sker, skal du fjerne rusten mekanisk med en stålbørste og herefter indbrænde støbejernet.

Indbrænding af støbejernsprodukt fra Petromax er et vigtigt skridt for at skabe en naturlig ikke-vedhæftende overflade og forlænge produktets levetid. Afhængigt af størrelsen af dit støbejernsprodukt fra Petromax, kan du vælge indbrænding i ovn med aftræk eller udenfor på en grill.

For at undgå skader eller ulykker under indbrændingen, skal man overholde sikkerhedsvejledningerne.

Bemærk! Tilrøgning!

- Sørg for at lokaler er ordentligt ventileret, eftersom opvarmet olie kan føre til røgtæthed og lugte. Åben vinduet eller anvend en ventilator, således af røg og lugte suges væk.
- Vi anbefaler indbrænding i ovn med røgudtræk eller alternativt også på en havegrill. Husk på, at indbrænding på grill ser ud som indbrænding i ovnen, men det nøjagtige tidsforbrug og temperatur kan variere.
- Såfremt ovnen ikke er tilsluttet til røgudtrækket, bør indbrændingen foretages udendørs.

GODT RÅD

For at styrke patinaen og opnå en bedre "non-stick"-effekt kan indbrændingen gentages efter behov og eget ønske. Efter indbrændingen efterlades støbejernsproduktet fra Petromax til fuld afkøling, inden du rører ved det eller gør det rent.

Efter indbrænding er patinaen hyppigt ikke sort, men kan antage en brunlig eller grålig farve. Det er kun vigtigt, at patinaen efter indbrændingen ikke er klæbende, men er helt glat at røre ved. Det er derfor vigtigt, at indbrændingsprocessen gennemføres korrekt.

8.1 Etaper for sikker indbrænding i ovnen:

1. **Rengøring:** Fjern alle etiketter, rester eller urenheder fra støbejernsproduktet. Rengør det omhyggeligt med varmt vand og en børste for at fjerne støv, rester af korrosionsbekæmpende middel eller smuds.
2. **Tørring:** Tør produktet fuldstændigt og efterlad det i mindst 2 timer til eftertørring, indtil alle efterladenskaber af vand er væk.

Middel til indbrænding

Til indbrænding anvendes en plejende pasta fra Petromax, alternativt kan du også anvende olier med et højt røgpunkt fra omkring 200°C.

3. **Middel til indbrænding/ påførsel af smøremiddel:** Påfør et tyndt lag planteolie eller endnu bedre - plejende pasta fra Petromax på produktets indre side. Brug olie med et højt røgpunkt, så som rapsolie, solsikkeolie eller kokosolie (anvend ikke olivenolie eller linolie). Olien påføres bedst med en pensel eller en bommuldsklud. Inden indbrændingen aftørres overskydende smøremiddel omhyggeligt.

GODT RÅD

For at opnå en jævn og ikke klæbende patina skal man være opmærksom på, at der kun efterlades et tyndt lag olie på produktet. I tvivlstilfælde fjernes overskydende olie og indbrænding af støbejernsproduktet gennemføres endnu en gang.

Opvarmning: sæt produktet på hovedet på ovnristen, som er opvarmet til en temperatur på 200–250°C.På den nederste skinne lægges en bageplade for at indsamle den dryppende olie. Sørg hele tiden for at observere støbejernsproduktet fra Petromax, mens det er i ovnen! Under indbrændingen kan det komme til let røgudvikling. Det er normalt. Når røgen forsvinder, er processen afsluttet. Den tid indbrændingen tager, er afhængigt af produktet. Indbrændingen skal vare mindst 30 minutter, og man skal være opmærksom på røgudvikling.

Hensættes til afkøling: sluk ovnen og hensæt det indbrændte produkt til langsom afkøling. Vær forsigtig under udtagningen, eftersom der kan forekomme ekstremt høje temperaturer; tag den først ud, når den er tilstrækkelig kold, til at den kan betjenes på en sikker måde.

8.2 Vejledning vedrørende sikkerheden under indbrænding i frisk luft

Såfremt du ønsker at gennemføre indbrændingen i fri luft, skal prioriteten være sikkerhed:

- Vælg et godt ventileret område i fri luft, som ikke ligger i nærheden af letantændelige materialer eller konstruktioner. Undgå områder, hvor det blæser for meget, således at man ikke mister kontrollen med ilden.
- Sørg for, at den overflade, hvor produktet er placeret, er stabil og brandsikker. Anvend fx grill, teglsten eller stabilt metalstativ.
- For alle tilfældes skyld opbevares en pulverslukker, slukningstæppe eller andre relevante slukningsmidler altid i nærheden.
- Under indbrændingsprocessen står du lidt borte fra støbejernsproduktet fra Petromax, og du skal være opmærksom på, at der ikke er nogen børn eller husdyr i nærheden.
- Bær brandbestandige handsker og, om nødvendigt, forklæde, for at beskytte dig mod varme stænk.
- Vær forsigtig under kontakt med varm olie og undgå stænk eller spildt olie.
- Under indbrændingen skal man hele tiden observere produktet, og man skal være forsigtig, når det fjernes fra ilden eller flyttes.
- Efter indbrænding af produktet skal det køle helt af, inden det kan berøres og rengøres.

8.2.1 Etaper for sikker indbrænding på grillen (kul- eller gasgrill):

1. **Forberedelse af grillen:** varm grillen op til en høj temperatur: sørg for, at grillen er ren og at der ikke forekommer nogen efterladenskaber på grillens overflade.
2. **Forbered støbejernsproduktet fra Petromax:** rengør produktet omhyggeligt og tør det grundigt. Påfør et tyndt lag olie (rapsolie eller olie fra græskarkerner) eller plejende pasta fra Petromax på hele produktets indre side. Indbrænding af den ydre overflade foregår på samme måde. I den forbindelse skal den ydre overflade på støbejernsproduktet fra Petromax vende opad.
3. **Placering på grillen:** tøbejernsproduktet fra Petromax placeres omvendt på grillens rist. Sørg for, at det ligger stabilt og jævnt, sådan at olien påføres ensartet.
4. **Grilning og indbrænding:** efterlad produktet på den varme grill i omkring 30 til 60 minutter, Vær opmærksom på, at grillen er godt ventileret, eftersom olien under indbrændingen kan udvikle røg. Luk grillens låg, hvis dette forefindes, for at sørge for en jævn varmetilførsel.
5. **Hensættes til afkøling:** sluk grillen og hensæt produktet til langsom afkøling. Undgå at røre det varme produkt før det er afkølet til en sikker temperatur.

9 Information om bortskaffelse

Materialerne bortskaffes i overensstemmelse med deres type i de relevante indsamlingssystemer til affald.

I tilfælde af bortskaffelse skal de aktuelt gældende bestemmelser vedrørende affaldshåndtering overholdes. I tvivlstilfælde skal tages kontakt til det lokale renovationsselskab.

10 Tilbehør (forhandles selvstændigt)

Aktuel information om velegnede produkter og tilbehør kan findes på vores internetside www.petromax.de.

Alkuperäiset hoito-ohjeet Petromaxin valurautatuotteille

Olemme iloisia, että olet päättänyt valita yrityksemme tuotteen. Jotta olisit täysin tyytyväinen Petromax-tuotteeseesi, annamme kattavasti tietoa valuraudan ominaisuuksista tuotteena ja hyödykkeenä. Jotta tyytyväisyytesi Petromax-valurautatuotteeseen säilyisi mahdollisimman pitkään, on tärkeää ymmärtää, miten Petromax-valurautatuotetta käytetään oikein (tarkoituksenmukaisesti) ja huolletaan säännöllisesti.

TÄRKEÄÄ: Petromax-valurauta toimitetaan ”maustettuna” (pinta esikäsiteltynä), eli sitä ei tarvitse polttaa ennen ensimmäistä käyttöä. Näillä hoitovinkeillä varmistat tuotteelle pitkän käyttöiän.

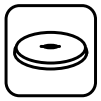
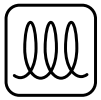
1 Tätä käsikirjaa koskevat tiedot

Lue hoito-ohjeet kokonaan ennen Petromaxin valurautatuotteen käyttöä. Ohjeet ovat Petromax-valurautatuotteen turvallisen käsittelyn perusta. Väärä-nlainen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja aineellisia vahinkoja. Ohje on pääsääntöisesti luovutettava jälleenmyynnin yhteydessä! Säilytä siksi kaikki asiakirjat myöhempää käyttöä tai seuraavaa omistajaa varten.

Nämä ohjeet täydentävät Petromax-valurautatuotteesi painettua pakkausta tai esittelylehteä. Sieltä löydät lisätietoja yksittäisten osien kuvauksesta. Voit tunnistaa tietyn tuotteen pakkaukseen tai Petromax-valurautatuotteeseesi painetusta tuotenumerosta, esim. ”ft9” ft9-liesipannun kannessa reliefinä tai ”fp20” fp20-liesipannun kahvassa.

1.1 Mitä merkit ja varoitukset tarkoittavat?

	Varoitus! Kuuma pinta!
	Varoitus! Loukkaantumisvaara! Ilmaisee tilanteita, jotka voivat aiheuttaa vammoja, jos et vältä niitä.
	Käytä käsineitä.
	Soveltuu elintarvikekäyttöön.
	Ennen ensimmäistä käyttöä: Poista pakkausmateriaali. Huuhtele tuote kuumalla vedellä, huuhtele uudelleen kylmällä vedellä ja kuivaa hyvin.

	Ennen ruoanlaittoa: Puhdistus tehdään vedellä ja miedolla, neutraalilla pesuaineella, vedellä ja liinalla. Varmista, että kosketus puhdistusaineeseen on lyhyt.
	Älä käytä pesunestettä puhdistukseen.
	Ei sovellu astianpesukoneeseen.
	Käytettävissä sähköliedellä.
	Käytettävissä keraamisilla keittolevyillä.
	Käytettävissä kaasuliedellä.
	Käytettävissä induktioliedellä.
	Valurautaruukkut ovat käytettävissä avotulella tulisijaan tai nuotiolla.
	Ei ole käytettävissä mikroaaltouunissa.
	Älä laita pakastimeen.

	Vain määritetyllä lämpötila-alueella.
	Älä käytä leikkuulautana.
	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 Petromaxin valurautatuotteen käyttötarkoitus

2.1 2Käytön vaihtoehdot

Petromaxin valurauta on tunnettu kestävyydestään, lämmönjohtavuudestaan ja monipuolisista käyttömahdollisuuksistaan. Alla on lueteltu joitakin tyypillisiä käyttökohteita:

Paistaminen ja hauduttaminen: valurautapannut ja -ruukut sopivat erinomaisesti lihan, siipikarjan, vihannesten ja muiden ainesosien paistamiseen ja hauduttamiseen. Lämmön tasainen jakautuminen edistää jatkuvaa kypsennystä.

Paistaminen: jotkin Petromaxin valurautatuotteet soveltuvat käytettäväksi uunissa. Niitä voidaan käyttää leivän, kakkujen, pataruokien ja muiden uuniruokien paistamiseen.

Paistaminen: liekinkestävien ominaisuuksiensa ansiosta valurautapannut soveltuvat elintarvikkeiden paistamiseen. Suuri lämpökapasiteetti mahdollistaa tasaisen lämpötilan hallinnan.

Grillaus: valurautaisia grillipannuja ja grillilevyjä voidaan käyttää liedellä tai uunissa kalan, vihannesten tai muiden grillattujen ruokien valmistukseen.

Keitot ja yhden padan ruoat: Suuret valurautapadat sopivat keittoihin, yhden padan ruokiin ja muihin ruokiin, jotka vaativat pidempiä kypsennysaikoja.

Lämmönsäilytys: Valurauta säilyttää lämpöä erittäin hyvin, joten Petromaxin valurautatuotteita voidaan käyttää pitämään ruoka lämpimänä pöydässä tai tarjoilun aikana.

On tärkeää huomata, että Petromaxin valurauta on usein kiillotettava tai öljyttävä, jotta sen tarttumattomuusominaisuudet paranevat ja sen käyttöikä pitenee (ks. kohta "Kiillotus").

Petromaxin valurautatuotteiden laadun säilyttämiseksi noudata hoito-ohjeita, kuten kovien puhdistusaineiden välttämistä ja säännöllistä öljyämistä.

2.2 Käyttötarkoitusta ja rajoituksia koskevat eritelmät:

- Elintarviketyypit, jotka voivat joutua kosketuksiin Petromax-valurautatuotteen kanssa: kaikenlaiset elintarvikkeet (vetiset, alkoholipitoiset ja rasvaiset elintarvikkeet sekä maitotuotteet), **lukuun ottamatta happamia elintarvikkeita.**

- Käsittelyaika ja -lämpötila ja varastointi, kun se on kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa/käyttöolosuhteet: käyttö korkeissa lämpötiloissa kuumennettaessa, keitettäessä ja paistettaessa sekä ruoan tarjoilussa. Petromaxin valurautatuotteet eivät sovellu elintarvikkeiden säilytykseen.
- Tiedot vaadittavista käsittelyistä tai rajoituksista elintarvikkeiden ja välttämättömyystarvikkeiden käytössä: pese kuumalla vedellä ennen ensimmäistä käyttöä ja kuivaa hyvin. Älä käytä tiskiainetta. Säilytä kuivassa paikassa. Vältä happamia ruokia käytön aikana. Valurauta voi ruostua ja vaatii erityistä huolenpitoa pysyäkseen elintarvikekelpoisena (ks. luku 8; Tärkeää: älä unohda tulta). Ei sovellu elintarvikkeiden säilytykseen.

2.3 Oikeat lämmitystyypit

Petromaxin valurautainen tuote on monikäyttöinen, ja voit käyttää Petromaxin valurautaista kattilaa ilman jalkoja kaikentyyppisillä liesillä.

Lämpölevy: Valurautapannuja ja -astioita voidaan käyttää tavanomaisilla kaasu-, sähkö- tai induktiolevyillä. Valuraudan tasainen lämmönjakautuminen takaa hyvät ruoanlaittotulokset.

Uuni: Petromaxin valurautatuotteet kestävät lämpöä ja niitä voidaan siksi käyttää uunissa. Tämä on erityisen hyödyllistä haudutetuissa ruokalajeissa, paistamisessa tai leivän ja jälkiruokien paistamisessa.

VINKKI

Aseta Petromaxin valurautainen tuote uuniin pohjan sijaan ritilälle!

Valurautaiset grillipannut tai -levyt sopivat erinomaisesti lihan, vihannesten tai muiden grillattujen ruokien grillaamiseen. Niitä voidaan käyttää ulkogrillissä tai liedellä.

Nuotio / tulisija: Petromaxin valurautaista tuotetta voidaan käyttää avotulen päällä tulisijaan tai nuotiolla. Tämä tekee siitä ihanteellisen ulkokeittämiseen retkeily- tai grillipaikalla.

Ulkona käytettävät ruoanlaittoasemat: valurautapannuja voidaan käyttää myös erityisissä ulkona käytettävissä ruoanlaittoasemissa, kuten retkikeittimissä tai nuotiopaikoissa.

Induktioliesi: Petromaxin valurautatuotteet soveltuvat käytettäväksi induktioliedellä.

VINKKI

On tärkeää muistaa, että valurautapannujen ja -astioiden käyttö voi vaatia oikeat olosuhteet riippuen lämmitystyypistä. Esimerkiksi induktioliedellä valuraudan on istuttava tasaisesti ja vakaasti, ja avotulta käytettäessä sopiva asetusalusta on tärkeä. Noudata aina valmistajan ohjeita ja lämmitystyypille suositeltuja hoito-ohjeita!

3 Turvallisuutesi vuoksi

- Työskentele aina harkiten ja vain silloin, kun olet kunnossa: väsymys, sairaus, alkoholin käyttö, huumeiden ja lääkkeiden vaikutuksen alaisena oleminen on vastuutonta, koska et pysty käyttämään Petromaxin valurautatuotetta turvallisesti.
- Tarkista Petromax-valurautainen tuote vaurioiden varalta ennen käyttöä. Älä käytä vaurioituneita kattiloita. Jos jokin osa on vaurioitunut, se on ehdottomasti vaihdettava ennen ensimmäistä käyttöä.
- Valitse Petromax-valurautatuotteellesi optimaalinen keittokentän koko. Loukkaantumisten tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi noudata lämmitystyyppisi (esim. grilli, liesi) valmistajan määrittelemää kuormituskapasiteettia ja sovita se keittimeen.
- Herkät pinnat: kiinnitä huomiota Petromax-valurautatuotteen painoon. Älä pudota tuotetta, vaan laske se varovasti alas. Älä siirrä painavia kattiloita, sillä saatat naarmuttaa herkkiä pintoja.
- Älä kuumenna Petromax-valurautaista tuotetta, kun se on tyhjä, sillä se voi palaa.
- Älä jätä kuumaa Petromaxin valurautatuotetta lämmönlähteeseen ilman valvontaa.
- Älä sammuta polttavaa rasvaa vedellä. Keskeytä hapensaanti peitteellä tai peitteellä. Poista sytytyslähde. Palovammojen sattuessa ryhdy ensiaputoimenpiteisiin ja hakeudu ammattitaitoisen lääkärin hoitoon.
- Käytä puusta, tulenkestävästä muovista tai silikonista valmistettuja ruoanlaittovälineitä metallin sijasta. Yhdessä naarmuuntuvien sienien tai metallisten kattilanpesukoneiden kanssa ne voivat vahingoittaa Petromax-valurautatuotettasi. Älä leikkaa Petromax-valurautatuotetta käyttäessäsi suoraan veitsellä.

Varoitus! Kuuma pinta!

Valurautainen kattila kuumenee käytön aikana erittäin kuumaksi. Välttääksesi loukkaantumiset:

- Pidä lapset ja lemmikkieläimet etäällä, kun käytät Petromaxin valurautatuotetta.
- Suojaa kätesi tulenkestävällä huivilla tai suojakäsineillä ja käytä kannen nostinta.

4 Säilytysvinkkejä

- Älä koskaan säilytä Petromaxin valurautatuotetta märkänä ja suojaamattomana. Kuivaa se aina huolellisesti ja levitä ohut kerros Petromax-hoitotahnaa koko pinnalle.
- Säilytä valurautaa kuivassa paikassa. Optimaalisen ilmanvaihdon varmistamiseksi voit asettaa ohuen pahvin, puun tai Petromax-silikonityynyn kattilan ja kannen väliin tai paistinpannun kahden puoliskon väliin voileipiä, vohveleita ja hampurilaisia varten.
- Jos kuitenkin syntyy pieniä ruostepilkkuja: poista kevyet ruostepilkut lankaharjalla ja voitele Petromax-valurautainen tuote Petromax-hoitotahnalla. Polttaminen on välttämätöntä. Jos Petromax-valurautatuotteeseen ilmestyy voimakasta ruostumista, suosittelemme Petromax-valurautatuotteesi polttamista uudelleen.

5 Ennen ensimmäistä käyttöä

Huuhtele tuote kuumalla vedellä, huuhtele uudelleen kylmällä vedellä ja kuivaa hyvin. Kaikki Petromaxin valurautatuotteet on poltettu tehtaalla, joten ne ovat käyttövalmiita.

6 Toimintatapa

Kosketa Petromaxin valurautatuotetta vain tulenkestävillä käsineillä tai kattilatassulla. Kahvat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Käytä suojaukseen vaihtoehtoisesti Petromax Aramid -pannukahvasuojusta (artikkeli: kahva300). Voit käyttää kannen irrottamiseen Petromaxin kannen nostinta (artikkeli: ftdh) tai kattilan ammattilaisen kannen nostinta (artikkeli: ftplus).

Kun olet poistanut Petromax-valurautatuotteen uunista, grillistä tai nuotiosta, aseta se lämmönkestävälle alustalle. Lämpöherkät pinnat voivat vahingoittua. Suosittelemme silikonista kattilatyynyä (hollantilaiset uunit) (art.: slx-c). Se kestää lämpötiloja -40 °C:sta 230 °C:een. Voit käyttää aluslevynä myös kattilatyynyä, jossa on Aramid-tasku (art.: t300-e) tai ilman taskua (art.: t300).

7 Puhdistus

Jos pidät hyvää huolta Petromax-valurautatuotteestasi, se kestää sukupolvia. Noudata muutamia tärkeitä sääntöjä:

Ennen puhdistusta anna Petromax-valurautatuotteen jäähtyä käytön jälkeen, huuhtele se käsin kuumalla vedellä, kuivaa se hyvin ja voitele se.

Käytä tähän Petromaxin valuraudan ja takorautojen hoitotahnaa (artikkeli: ft-pflege) tai neutraalia öljyä, kuten rypsi- tai kurpitsansiemenöljyä tai kasvirasvaa. Älä käytä oliiviöljyä, sillä sitä ei voi lämmittää yhtä paljon kuin muita rasvoja. Älä käytä mitään hankausaineita tai syövyttäviä tai metallisia astianpesuaineita. Korppia varten suosittelemme Petromaxin kaavinta (art.: os tai os-z) tai Petromaxin pyöreää puhdistusainetta valuraudalle ja takoraudalle (art.: scrub tai scrub-xl).

Varoitus! Esineen vaurioitumisvaara!

Älä pudota Petromaxin valurautatuotetta, äläkä puhdistaessasi kaada kylmää nestettä vielä kuumaan valukappaleeseen, sillä se on haurasta materiaalia, joka voi halkeilla!

8 Tärkeää: Älä unohda polttaa

VINKKI

Patina on uusittava, jos se on myös vahingoittunut. Näin voi käydä esimerkiksi, jos Petromax-valurautainen tuotteesi alkaa ruostua tietyissä kohdissa. Jos näin käy, ruoste on poistettava mekaanisesti teräsharjalla ja sen jälkeen suoritettava kiillotus.

Petromax-valurautatuotteesi polttaminen on tärkeä vaihe luonnollisen tarttumattoman pinnoitteen kehittämiseksi ja tuotteen käyttöiän pidentämiseksi. Petromax-valurautatuotteesi koosta riippuen voit polttaa sen uunissa, jossa on poistoilma, tai ulkona grillissä.

Jos haluat välttää vammoja tai onnettomuuksia polttamisen aikana, on tärkeää noudattaa turvallisuusohjeita.

Varoitus! Savuhälytys!

- Varmista, että huone on hyvin tuuletettu, sillä öljyn kuumentaminen voi aiheuttaa savua ja hajuja. Avaa ikkunat tai käytä tuuletinta savun ja hajujen poistamiseksi.
- Suosittelemme polttamista uunissa, jossa on savunpoisto, tai vaihtoehtoisesti myös grillissä puutarhassa. Huomaa, että grillaus näyttää samalta kuin uunissa polttaminen, mutta tarkka aika ja lämpötila voivat vaihdella.
- Jos liesi ei ole liitetty savunpoistoon, poltto on suoritettava ulkona.

VINKKI

Jos haluat vahvemman patinan ja paremman tiiviyden, toista polttoprosessi haluamallasi tavalla. Anna Petromax-valurautatuotteen jäähtyä kokonaan polttamisen jälkeen ennen sen koskettamista tai puhdistamista.

Polttamisen jälkeen patina ei useinkaan ole musta, vaan se voi saada ruskehtavan tai harmaan sävyn. Tärkeää on vain se, että patina ei ole polton jälkeen tahmea, vaan hyvin sileän tuntuinen. Siksi polttoprosessi on suoritettava huolellisesti.

8.1 Turvallisen uunipolton vaiheet:

1. **Puhdistus:** Poista kaikki tarrat, jäämät tai lika valurautatuotteesta. Puhdista se perusteellisesti kuumalla vedellä ja harjalla pölyn, korroosiosuoja-aineen jäämien tai lian poistamiseksi.
2. **Kuivaus:** Kuivaa tuote kokonaan ja anna sen kuivua vähintään 2 tuntia, kunnes mahdolliset vesijäämät ovat hävinneet.

Polttoaine

Käytä polttamiseen Petromax-hoitotahnaa, vaihtoehtoisesti voit käyttää myös öljyjä, joilla on korkea savupiste noin 200 °C:sta alkaen.

3. **Polttoaineen/voiteluaineen levitys:** levitä ohut kerros kasviöljyä tai mieluiten Petromax-hoitotahnaa tuotteen sisäpuolelle. Käytä öljyä, jolla on korkea savupiste, kuten rypsiöljyä, auringonkukkaöljyä, kookosöljyä (älä käytä oliiviöljyä, pellavaöljyä). Öljy kannattaa levittää siveltimellä tai puuvillaliinalla. Pyyhi ylimääräinen rasva huolellisesti pois ennen polttamista!

VINKKI

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

Esilämmitys: Aseta tuote ylösalaisin 200-250 °C:een esilämmitetyn uunin ritilälle. Liu'uta leivinpelti alimmalle ritilälle keräämään valuva öljy. Pidä Petromaxin valurautatuotetta silmällä uunissa! Polttamisen aikana voi esiintyä lievää savuuntumista. Tämä on normaalia. Kun savu häviää, prosessi on valmis. Tuotteesta riippuen polttamisen kesto vaihtelee. Polta tuotetta vähintään 30 minuuttia ja kiinnitä huomiota savuun.

Anna jäähtyä: Sammuta uuni ja anna tuotteen jäähtyä hitaasti polttamisen jälkeen. Ole varovainen poistaessasi sitä, sillä se voi kuumentua erittäin kuumaksi, ja poista se vasta, kun se on tarpeeksi jäähtynyt, jotta sitä voi käsitellä turvallisesti.

8.2 Turvallisuusvihjeitä ulkona polttamiseen

Jos haluat suorittaa polttoprosessin ulkona, etusijalle on asetettava seuraavat asiat turvallisuuden takaamiseksi:

- Valitse hyvin tuuletettu ulkoalue, joka ei ole syttyvien materiaalien tai rakenteiden lähellä. Vältä liian tuulisia alueita, jotta palon hallinta ei heikkene.
- Varmista, että pinta, jolle tuote asetetaan, on vakaa ja paloturvallinen. Käytä esimerkiksi ritilää, tiiliä tai vakaata metallitelinettä.
- Pidä aina varotoimenpiteenä lähellä sammutin, sammutuspeite tai muuta sopivaa sammutusväline.
- Pysyttele polttoprosessin aikana etäällä Petromax-valurautatuotteesta ja kiinnitä huomiota siihen, ettei ympärillä ole lapsia tai lemmikkejä.
- Käytä tulenkestäviä käsineitä ja tarvittaessa esiliinaa suojautuaksesi kuumilta roiskeilta.
- Ole varovainen, kun käsittelet kuumaa öljyä, ja vältä roiskeita tai öljyn läikkymistä.
- Älä päästä tuotetta pois näkyvistäsi polttamisen aikana ja ole varovainen, kun otat sen pois tulesta tai siirrät sitä.
- Polttamisen jälkeen tuotteen on annettava jäähtyä kokonaan ennen kuin siihen kosketetaan tai se puhdistetaan.

8.2.1 Turvallisen grillauksen vaiheet (hiili- tai kaasugrilli):

1. **Grillin valmistelu:** Esikuumenna grilli korkeaan lämpötilaan: Varmista, että grilli on puhdas ja että grillin pinnalla ei ole jäämiä.
2. **Valmistele Petromax-valurautainen tuote:** Puhdista tuote huolellisesti ja kuivaa hyvin. Levitä ohut kerros öljyä (rypsi- tai kurpitsansiemenöljyä) tai Petromax-hoitotahnaa koko tuotteen sisäpuolelle. Polta ulkopinnat samalla tavalla. Näin tehdessä Petromax-valurautatuotteen ulkopinnan on oltava ylöspäin.
3. **Grilliin asettaminen:** Aseta Petromaxin valurautainen tuote ylösalaisin grilliritilälle. Varmista, että se tarttuu tasaisesti ja tasaisesti, jotta öljy jakautuu tasaisesti.
4. **Grillaus ja polttaminen:** Anna tuotteen olla kuumassa grillissä noin 30–60 minuuttia. Varmista, että grilli on hyvin tuuletettu, sillä öljy saattaa savuta polttamisen aikana. Sulje grillin kansi, jos sellainen on käytettävissä, lämmön tasaisen jakautumisen takaamiseksi.
5. Anna jäähtyä: sammuta grilli ja anna tuotteen jäähtyä hitaasti. Vältä koskettamasta kuumaa tuotetta, kunnes se on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.

9 Tietoja hävittämisestä

Hävitä materiaalit niiden tyypin mukaan asianmukaisiin keräysjärjestelmiin.

Noudata tuotetta hävitettäessä voimassa olevia hävittämissäännöksiä. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoyhtiöön.

10 Lisävarusteet (saatavana erikseen)

Löydät ajantasaista tietoa hyödyllisistä tuotteista ja tarvikkeista verkkosivuiltamme www.petromax.de.

Istruzioni originali per la cura dei prodotti in ghisa Petromax

Siamo lieti che tu abbia scelto un prodotto della nostra azienda. Per garantire la completa soddisfazione del prodotto Petromax, forniamo ampie informazioni sulle proprietà della ghisa come prodotto e come merce. Affinché la soddisfazione per il prodotto in ghisa Petromax duri il più a lungo possibile, è essenziale capire come utilizzare correttamente (come previsto) e mantenere regolarmente il prodotto in ghisa Petromax.

IMPORTANTE: Il prodotto in ghisa Petromax viene fornito con una „finitura stagionata“ (superficie pretrattata), cioè non deve essere cotto prima del primo utilizzo. Questi consigli per la manutenzione vi garantiranno una lunga durata del prodotto.

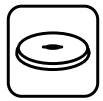
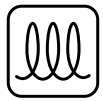
1 Informazioni relative alle presenti istruzioni

Leggere attentamente le istruzioni per la cura prima di utilizzare il prodotto in ghisa Petromax. Le istruzioni sono la base per un lavoro sicuro con il prodotto in ghisa Petromax. L'utilizzo improprio può causare lesioni personali e danni materiali. Di norma, il manuale deve essere consegnato in caso di rivendita! Pertanto, conservate tutti i documenti per un utilizzo successivo o per il proprietario successivo.

Queste istruzioni si aggiungono alla confezione stampata o al foglio illustrativo del prodotto in ghisa Petromax. Qui troverai ulteriori informazioni sulla descrizione dei singoli componenti. Un determinato prodotto è identificato dal numero di articolo, che si trova sulla confezione o è contrassegnato sul prodotto in ghisa Petromax, ad esempio „ft9“ sul coperchio del braciere ft9 come rilief o „fp20“ sul manico della padella fp20.

1.1 Cosa significano i simboli e le avvertenze?

	Avvertenza! Superficie calda!
	Avvertenza! Pericolo di lesione! Indica le situazioni che possono causare lesioni se non vengono evitate.
	Utilizzare i guanti.

	Adatto per il contatto con il cibo.
	Prima del primo utilizzo: Rimuovere il materiale di imballaggio. Sciacquare il prodotto con acqua calda, poi di nuovo con acqua fredda e asciugare bene.
	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.
	Per la pulizia non utilizzare detersivi per piatti.
	Non è lavabile in lavastoviglie.
	Può essere utilizzato su fornelli elettrici.
	Può essere utilizzato su fornelli in ceramica.
	Può essere utilizzato su fornelli a gas.
	Può essere utilizzato su fornelli a induzione.
	Le pentole in ghisa possono essere utilizzate su fiamma libera in un focolare o su un fuoco da campo.

	Non può essere utilizzato nel microonde.
	Non mettere in refrigeratore.
	Solamente nell'intervallo di temperatura specificato.
	Non utilizzare come tagliere.
	Il codice identifica il materiale e ne facilita il riciclaggio.
	Foro per il termometro.
	Coperchio utilizzato come padella.
	Per l'utilizzo come fornello, è possibile impilare carbone o bricchette sul coperchio. La pentola in ghisa può essere utilizzata sia con il carbone che con le bricchette.

2 Utilizzo del prodotto in ghisa Petromax in base alla destinazione

2.1 Possibilità di utilizzo

I prodotti in ghisa di Petromax sono rinomati per la loro durata, la conduzione del calore e le versatili possibilità di applicazione. Di seguito sono elencate alcune applicazioni tipiche:

Frittura e brasatura: Le padelle e le pentole in ghisa sono perfette per friggere e brasare carne, pollame, verdure e altri ingredienti. La distribuzione uniforme del calore contribuisce a una cottura continua.

Cottura: Alcuni prodotti in ghisa Petromax sono adatti all'utilizzo in forno. Possono essere utilizzati per cuocere pane, torte, sformati e altre pietanze da forno.

Frittura: Grazie alle loro proprietà di resistenza al fuoco, le padelle in ghisa sono adatte per friggere gli alimenti. L'elevata capacità termica consente un controllo uniforme della temperatura.

Grigliatura: Le padelle e le piastre in ghisa possono essere utilizzate sui fornelli o nel forno per preparare pesce, verdure o altri piatti alla griglia.

Zuppe e piatti unici: Le grandi pentole in ghisa sono adatte per zuppe, piatti unici e altri piatti che richiedono tempi di cottura più lunghi.

Mantenimento del calore: La ghisa mantiene molto bene il calore, quindi i prodotti in ghisa Petromax possono essere utilizzati per mantenere caldi i cibi in tavola o al momento di servirli.

È importante notare che il prodotto in ghisa Petromax deve essere spesso brunito o oliato per migliorare le sue proprietà antiadesive e prolungarne la durata (vedere la sezione „Cottura").

Per mantenere la qualità dei prodotti in ghisa Petromax, seguire le istruzioni per la cura, come ad es. evitare detergenti aggressivi e applicazione regolare dell'olio.

2.2 Caratteristiche concernenti la modalità di utilizzo previsto e restrizioni:

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

- Tempo e temperatura di lavorazione e conservazione a contatto con gli alimenti/condizioni d'utilizzo: utilizzo ad alte temperature per riscaldare, cuocere e servire gli alimenti. I prodotti in ghisa Petromax non sono adatti alla conservazione di alimenti.
- Informazioni sui trattamenti richiesti o sulle limitazioni d'utilizzo di alimenti e beni di prima necessità: lavare in acqua calda prima del primo utilizzo e asciugare bene. Non utilizzare detersivi per piatti. Stoccare in luogo asciutto. Durante l'utilizzo rinunciare ai cibi acidi. La ghisa può arrugginire e richiede una cura particolare per mantenere la sua idoneità al contatto con gli alimenti (vedi capitolo 8; Importante: non dimenticare il fuoco). Non adatto alla conservazione degli alimenti.

2.3 Tipi corretti di riscaldamento

Il prodotto in ghisa Petromax è multiuso e si può utilizzare la pentola in ghisa Petromax senza piedini su tutti i tipi di fornelli.

Piastra: Le padelle e le pentole in ghisa possono essere utilizzate su piastre tradizionali, a gas, elettriche o a induzione. La distribuzione uniforme del calore nella ghisa garantisce buoni risultati di cottura.

Forno: I prodotti in ghisa Petromax sono resistenti al calore e possono quindi essere utilizzati nel forno. È particolarmente utile per brasare, friggere o cuocere pane e dolci.

INDICAZIONE

Collocare il prodotto in ghisa Petromax nel forno non sul fondo ma sulla griglia!

Griglia: Le padelle o le piastre in ghisa sono ideali per grigliare carne, verdure o altri cibi alla griglia. Possono essere utilizzate su una griglia all'aperto o sul fornello.

Focolare / fuoco: Il prodotto in ghisa Petromax può essere utilizzato su fiamma libera in un camino o su un falò. Questo lo rende ideale per cucinare all'aperto in campeggio o per i barbecue.

Postazioni di cottura all'aperto: Le pentole e le padelle in ghisa possono essere utilizzate anche su speciali postazioni di cottura all'aperto, come i fornelli da trekking o i focolari.

Fornello a induzione: I prodotti in ghisa Petromax sono adatti all'utilizzo su fornelli a induzione.

INDICAZIONE

È importante ricordare che l'utilizzo di pentole e padelle in ghisa può richiedere la soddisfazione di adeguate condizioni a seconda del tipo di riscaldamento. Sui fornelli a induzione, ad esempio, la ghisa deve essere piatta e stabile, mentre quando si utilizzano fiamme libere è importante avere una superficie di appoggio adeguata. Seguire sempre le istruzioni del produttore e le istruzioni di manutenzione consigliate per il tipo di riscaldamento!

3 Per la vostra sicurezza

- Lavorare sempre con prudenza e solo quando si è in buona forma: la stanchezza, la malattia, il consumo di alcolici, l'essere sotto l'effetto di droghe e farmaci è irresponsabile, in quanto non si è in grado di utilizzare il prodotto Petromax in ghisa in modo sicuro.
- Prima dell'utilizzo, verificare che il prodotto in ghisa Petromax non sia danneggiato. Non utilizzare pentole danneggiate. Se un componente è danneggiato, è essenziale che venga sostituito prima del primo utilizzo.
- Scegliere una dimensione del campo di cottura ottimale per il prodotto in ghisa Petromax. Per evitare lesioni o danni materiali, attenersi alla capacità di carico specificata dal produttore del tipo di riscaldamento (ad es. griglia, fornello) e adattarla alla cucina.
- In caso di superfici sensibili: prestare attenzione al peso del prodotto Petromax in ghisa. Non far cadere il prodotto, ma appoggiarlo con cautela. Non spostare pentole pesanti, perché potreste graffiare le superfici sensibili.
- Non riscaldare il prodotto in ghisa Petromax quando è vuoto, perché potrebbe bruciarsi.
- Non lasciare incustodito un prodotto in ghisa Petromax caldo su una fonte di calore.
- Non spegnere i grassi in fiamme con l'acqua. Interrompere l'erogazione di ossigeno con un coperchio o una coperta. Rimuovere la fonte di accensione. In caso di ustioni, applicare le misure di primo soccorso e rivolgersi a un medico professionista.

- Utilizzare utensili da cucina in legno, plastica resistente al fuoco o silicone anziché in metallo. Insieme a spugne o lavapentole in metallo per pentole, potrebbero danneggiare il vostro prodotto in ghisa Petromax. Durante l'utilizzo, non incidere direttamente il prodotto in ghisa Petromax con un coltello.

Avvertenza! Superficie calda!

La pentola in ghisa diventa molto calda durante l'utilizzo. Per evitare lesioni:

- Tenere a distanza bambini e animali domestici quando si utilizza il prodotto in ghisa Petromax.
- Proteggete le mani con una sciarpa ignifuga o guanti protettivi e utilizzate un sollevatore di coperchi.

4 Indicazioni per la manutenzione

- Non nascondere mai un prodotto in ghisa Petromax bagnato e non protetto. Asciugare sempre accuratamente e stendere uno strato sottile di pasta per la cura Petromax su tutta la superficie.
- Conservare la ghisa in un luogo asciutto. Per una ventilazione ottimale, è possibile inserire un pezzo di cartone sottile, di legno o una base in silicone Petromax tra la pentola e il coperchio o tra le due metà della piastra per panini, waffle e hamburger.
- Tuttavia, se si formano piccole macchie di ruggine: rimuovete le macchie di ruggine leggera con una spazzola metallica e lubrificate il vostro prodotto in ghisa Petromax con la pasta Petromax Care. È necessaria la cottura. Se il prodotto in ghisa Petromax è fortemente arrugginito, si consiglia di effettuare una nuova cottura del prodotto in ghisa Petromax.

5 Prima del primo utilizzo

Sciacquare il prodotto con acqua calda, poi di nuovo con acqua fredda e asciugare bene. Tutti i prodotti in ghisa Petromax sono stati cotti in fabbrica e sono quindi pronti all'utilizzo.

6 Modalità di funzionamento

Toccare il prodotto in ghisa Petromax solo con guanti ignifughi o con una presina per pentole. Le maniglie possono essere molto calde. Per la protezione, utilizzare in alternativa il coprimanico Petromax Aramid (art.: handle300). Per rimuovere il coperchio è possibile utilizzare il sollevatore Petromax (art.: ftdh) o il sollevatore professionale (art.: ftplus) per il calderone.

Una volta tolto dal forno, dalla griglia o dal fuoco, appoggiare il prodotto in ghisa Petromax su un tappetino insensibile al calore. Le superfici sensibili al calore possono essere danneggiate. Si consiglia un tappetino in silicone per calderoni (Dutch Ovens) (art.: slx-c). È resistente alle temperature nel campo da -40°C a 230°C. Come base si può utilizzare anche la presina con tasca in aramide (art.: t300-e) o senza tasca (art.: t300).

7 Pulizia

Se vi prendete cura del vostro prodotto in ghisa Petromax, durerà per generazioni. Seguite alcuni principi importanti:

Prima della pulizia, lasciare raffreddare il prodotto in ghisa Petromax dopo l'utilizzo, sciacquarlo a mano con acqua calda, asciugarlo bene e lubrificarlo.

A tale scopo, utilizzare la pasta per la cura della ghisa e del ferro battuto Petromax (art.: ft-pflege) o un olio neutro, come l'olio di colza o di semi di zucca o un grasso vegetale. Non utilizzare l'olio d'oliva, perché non può essere riscaldato come gli altri grassi. Non utilizzare detergenti o detergenti caustici o lavapentole metallici. Per i cadaveri, consigliamo il raschietto Petromax (art.: os o os-z) o il pulitore rotondo Petromax per ghisa e ferro battuto (art.: scrub o scrub-xl).

Attenzione! Pericolo di danneggiamento dell'oggetto!

Non fate cadere il prodotto in ghisa Petromax e quando lo pulite, non versate liquidi freddi su una colata ancora calda, poiché si tratta di un materiale fragile che può rompersi!

8 Importante: Non dimenticare la cottura

INDICAZIONE

È necessario rinnovare la patina se è stata danneggiata. Ciò può accadere, ad esempio, se il prodotto in ghisa Petromax inizia ad arrugginire in alcune aree. In questo caso, è necessario rimuovere meccanicamente la ruggine con una spazzola in setola d'acciaio e quindi eseguire una procedura di brunitura.

La cottura di un prodotto in ghisa Petromax è un passo importante per sviluppare un rivestimento antiaderente naturale e prolungare la durata del prodotto. A seconda delle dimensioni del prodotto in ghisa Petromax, scegliete di accenderlo in un forno con estrazione o di accenderlo all'esterno su una griglia.

Per evitare lesioni o incidenti durante la cottura, è essenziale seguire le istruzioni di sicurezza

Attenzione! Fumo!

- Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata, poiché il riscaldamento dell'olio può causare la formazione di fumo e di odori. Aprire le finestre o utilizzare un ventilatore per garantire l'estrazione del fumo e degli odori.
- Si consiglia la cottura in un forno con aspirazione dei fumi o, in alternativa, anche su un barbecue in giardino. Ricordate che la cottura alla griglia è simile a quella in forno, ma il tempo e la temperatura esatti possono variare.
- Se la pentola non è collegata a un aspiratore di fumi, eseguire la cottura all'esterno.

INDICAZIONE

Per ottenere una patina più forte e una migliore impenetrabilità, ripetere il processo di cottura come desiderato. Dopo la cottura, lasciare raffreddare completamente il prodotto in ghisa Petromax prima di toccarlo o pulirlo.

Dopo la cottura, la patina spesso non è nera, ma può assumere un colore brunastro o grigiastro. È importante solo che dopo la cottura la patina non sia appiccicosa, ma molto liscia al tatto. È quindi necessario eseguire il processo di cottura in modo accurato.

8.1 Fasi della cottura in forno in sicurezza:

1. **Pulizia:** Rimuovere tutte le etichette, i residui o lo sporco dal prodotto in ghisa. Pulire accuratamente con acqua calda e una spazzola per rimuovere polvere, residui di agenti anticorrosivi o sporco.
2. **Asciugatura:** Asciugare completamente il prodotto e lasciarlo asciugare per almeno 2 ore fino alla scomparsa dell'acqua residua.

Agente ustionante

Per la cottura utilizzare la pasta di cura Petromax, in alternativa si possono utilizzare anche oli con un elevato punto di fumo a partire da circa 200°C.

3. **Applicazione dell'agente bruciante/lubrificante:** Applicare un sottile strato di olio vegetale o, preferibilmente, di pasta per la cura Petromax all'interno del prodotto. Utilizzare olio con un elevato punto di fumo, come olio di colza, olio di girasole, olio di cocco (non utilizzare olio di oliva, olio di lino). L'olio si applica preferibilmente con un pennello o un fazzoletto di cotone. Eliminare accuratamente il grasso in eccesso prima della cottura!

INDICAZIONE

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

Preriscaldamento: posizionare il prodotto a testa in giù sulla griglia di un forno preriscaldato a 200-250°C. Far scorrere una teglia sulla guida più bassa per raccogliere l'olio che cola. Tenete d'occhio il prodotto in ghisa Petromax nel forno! Durante la cottura può verificarsi una leggera fumata. È normale. Una volta scomparso il fumo, il processo è completo. A seconda del prodotto, la durata della cottura varia. Bruciare il prodotto per almeno 30 minuti e prestare attenzione al fumo.

Lasciare raffreddare: spegnere il forno e lasciare raffreddare lentamente il prodotto dopo la cottura. Fare attenzione quando lo si rimuove, poiché possono verificarsi temperature estremamente elevate, e rimuoverlo solo quando è sufficientemente freddo da poter essere maneggiato in modo sicuro.

8.2 Consigli di sicurezza per la cottura all'aperto

Se si desidera effettuare il processo di cottura all'aperto, la priorità assoluta è la sicurezza:

- Scegliere un'area esterna ben ventilata, non vicina a materiali o strutture infiammabili. Evitate le zone troppo ventose per evitare di perdere il controllo del fuoco.
- Assicurarsi che la superficie su cui viene posizionato il prodotto sia stabile e resistente al fuoco. Utilizzare, ad esempio, una griglia, dei mattoni o un robusto supporto metallico.
- Per precauzione, tenere sempre nelle vicinanze un estintore, una coperta antincendio o un altro agente estinguente adatto.
- Durante il processo di cottura, tenersi a distanza dal prodotto in ghisa Petromax e fare attenzione che non ci siano bambini o animali domestici nelle vicinanze.
- Indossare guanti resistenti al fuoco e, se necessario, un grembiule per proteggersi dagli schizzi caldi.
- Prestare attenzione quando si maneggia l'olio caldo ed evitare di schizzare o versare l'olio.
- Durante la cottura, non perdere di vista il prodotto e fare attenzione quando lo si toglie dal fuoco o lo si sposta.
- Dopo la cottura, il prodotto deve essere lasciato raffreddare completamente prima di essere toccato o pulito.

8.2.1 Fasi della cottura sicura sulla griglia (a carbonella o a gas):

1. **Preparazione della griglia:** Preriscaldare la griglia ad alta temperatura: assicurarsi che la griglia sia pulita e che non vi siano residui sulla superficie della griglia.

2. **Preparare il prodotto in ghisa Petromax:** Pulire accuratamente il prodotto e asciugarlo bene. Applicare uno strato sottile di olio (olio di colza o di semi di zucca) o di pasta per la cura Petromax su tutta la superficie interna del prodotto. La cottura delle superfici esterne segue la stessa procedura. In questo 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 capovolto sulla griglia. Assicurarsi che aderisca saldamente e in modo uniforme, in modo che l'olio si distribuisca in modo omogeneo.
4. **Grigliatura e cottura:** Lasciare il prodotto su una griglia calda per circa 30-60 minuti. Assicurarsi che la griglia sia ben ventilata, poiché l'olio potrebbe fumare durante la cottura. Chiudere il coperchio della griglia, se disponibile, per garantire una distribuzione uniforme del calore.
5. **Lasciare raffreddare:** Spegnere la griglia e lasciare raffreddare lentamente il prodotto. Evitare di toccare il prodotto caldo finché non si è raffreddato a una temperatura sicura.

9 Informazioni sullo smaltimento

Smaltire i materiali in base alla loro tipologia nei sistemi di raccolta appropriati.

In caso di smaltimento, osservare le norme di smaltimento attualmente in vigore. In caso di dubbio, contattare l'azienda di smaltimento locale.

10 Accessori (disponibili separatamente)

Troverete informazioni aggiornate su prodotti e accessori utili sul nostro sito web www.petromax.de.

Originele onderhoudsinstructies voor gietijzeren producten van Petromax

We zijn blij dat je hebt gekozen voor een product van ons bedrijf. Om volledige tevredenheid over het Petromax product te garanderen, geven we uitgebreide informatie over de eigenschappen van gietijzer als product en als handelswaar. En om ervoor te zorgen dat je zo lang mogelijk tevreden blijft over je gietijzeren product van Petromax, is het essentieel dat je begrijpt hoe je je gietijzeren product van Petromax op de juiste manier gebruikt (zoals bedoeld) en regelmatig onderhoudt.

BELANGRIJK: Het gietijzeren product van Petromax wordt geleverd met een ‚seasoned finish' (voorbehandeld oppervlak), d.w.z. dat het niet hoeft te worden ingebrand voor het eerste gebruik. Deze onderhoudstips zorgen ervoor dat je product lang meegaat.

1 Over deze handleiding

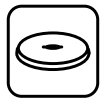
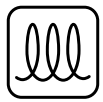
Lees de volledige onderhoudsinstructies voordat je het gietijzeren product van Petromax gebruikt. De instructies vormen de basis voor veilig werken met het gietijzeren product van Petromax. Verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade. In de regel moet de handleiding worden doorgegeven in geval van doorverkoop! Bewaar daarom alle documenten voor later gebruik of voor de volgende eigenaar.

Deze gebruiksaanwijzing is een aanvulling op de gedrukte verpakking of bijsluiter van je gietijzeren product van Petromax. Daar vind je meer informatie over de beschrijving van de afzonderlijke onderdelen. Je herkent een bepaald product aan het artikelnummer, dat op de verpakking staat of op het gietijzeren product van Petromax is aangebracht, bijvoorbeeld „ft9" op het deksel van je ft9 Dutch oven als reliëf of „fp20" op het handvat van je fp20 gietijzeren pan.

1.1 Wat betekenen de symbolen en waarschuwingen?

	Waarschuwing! Heet oppervlak!
	Waarschuwing! Gevaar voor letsel! Geeft situaties aan die letsel kunnen veroorzaken als je ze niet vermijdt
	Gebruik handschoenen.

DE EN FR DA FI IT NL NO PL SV ES CS

	Geschikt voor contact met levensmiddelen
	Vóór het eerste gebruik: Verwijder het verpakkingsmateriaal. Spoel het product af met heet water, daarna nogmaals met koud water en droog het goed af.
	Voor het koken: Schoonmaken doe je met een mild, neutraal schoonmaakmiddel, water en een doek. Zorg ervoor dat het contact met het reinigingsmiddel kort is.
	Gebruik geen afwasmiddel om schoon te maken.
	Niet geschikt voor de vaatwasser.
	Kan gebruikt worden op elektrische kookplaten.
	Kan gebruikt worden op keramische kookplaten.
	Kan worden gebruikt op gaskookplaten.
	Kan worden gebruikt op inductiekookplaten.
	Gietijzeren potten kunnen worden gebruikt boven een open vuur in een haard of boven een kampvuur.

	Kan niet worden gebruikt in magnetrons.
	Niet in de vriezer plaatsen.
	Alleen in het opgegeven temperatuurbereik.
	Niet gebruiken als snijplank.
	De code identificeert het materiaal en vergemakkelijkt de recycling ervan.
	Thermometergat.
	Deksel gebruikt als koekenpan.
	Voor gebruik als oven kunnen kolen of briketten op het deksel worden gestapeld. De gietijzeren pot kan worden gebruikt met zowel kolen als briketten.

2 Beoogd gebruik van het gietijzeren product van Petromax

2.1 Gebruiksopties

Het gietijzeren product van Petromax staat bekend om zijn duurzaamheid, warmtegeleiding en veelzijdige toepassingsmogelijkheden. Hieronder staan enkele typische toepassingen:

Braden en smoren: gietijzeren pannen en potten zijn perfect voor het braden en smoren van vlees, gevogelte, groenten en andere ingrediënten. Een gelijkmatige warmteverdeling draagt bij aan een continue garing.

Bakken: sommige gietijzeren producten van Petromax en zijn geschikt voor gebruik in de oven. Ze kunnen gebruikt worden om brood, cake, ovenschotels en andere gerechten te bakken.

Frituren: dankzij hun vuurbestendige eigenschappen zijn gietijzeren pannen geschikt om voedsel in te frituren. De hoge warmtecapaciteit maakt een gelijkmatige temperatuurregeling mogelijk.

Grillen: gietijzeren grillpannen en grillplaten kunnen worden gebruikt op kookplaten of in de oven om vis, groenten of andere gegrilde gerechten te bereiden.

Soepen en eenpansgerechten: de grote gietijzeren potten zijn geschikt voor soepen, eenpansgerechten en andere gerechten die een langere kooktijd vereisen.

Warmtebehoud: gietijzer houdt de warmte zeer goed vast, zodat gietijzeren producten van Petromax kunnen worden gebruikt om voedsel warm te houden op tafel of bij het opdienen.

Het is belangrijk om te onthouden dat een gietijzeren product van Petromax vaak ingebrand of geolied moeten worden om de antikleefeigenschappen te verbeteren en de levensduur te verlengen (zie hoofdstuk ‚Inbranden).

Om de kwaliteit van een gietijzeren product van Petromax te behouden, moet je de onderhoudsinstructies opvolgen, zoals het vermijden van agressieve schoonmaakmiddelen en regelmatig oliën.

2.2 Specificaties voor het beoogde gebruik en beperkingen:

- Soorten voedingsmiddelen die in contact kunnen komen met het gietijzeren product van Petromax: alle soorten voedingsmiddelen (waterige, alcoholhoudende en vette voedingsmiddelen en zuivelproducten), **behalve zure voedingsmiddelen.**

- Tijdstip en temperatuur van verwerking en opslag wanneer in contact met voedsel/gebruiksomstandigheden: gebruik bij hoge temperaturen voor het verhitten, koken en bakken en serveren van voedsel. De gietijzeren producten van Petromax zijn niet geschikt om voedsel in te bewaren.
- Informatie over vereiste behandelingen of beperkingen op het gebruik van voedingsmiddelen en benodigdheden: voor het eerste gebruik wassen in heet water en daarna goed drogen. Gebruik geen afwasmiddel. Bewaren op een droge plaats. Gebruik geen zuur voedsel. Gietijzer kan roesten en vereist speciale zorg om het geschikt te houden voor contact met voedsel (zie hoofdstuk 8; Belangrijk: vergeet niet in te branden). Niet geschikt voor het bewaren van voedsel

2.3 De juiste soorten verwarming

Het gietijzeren product van Petromax is multifunctioneel en je kunt de Petromax gietijzeren pot zonder pootjes op alle soorten kookplaten gebruiken.

Kookplaat: Gietijzeren pannen en potten kunnen worden gebruikt op conventionele kookplaten, of ze nu op gas, elektriciteit of inductie werken. De gelijkmatige warmteverdeling in het gietijzer zorgt voor goede kookresultaten.

Oven: Gietijzeren producten van Petromax zijn hittebestendig en kunnen daarom in de oven worden gebruikt. Dit is vooral handig voor gestoofde gerechten, braden en bakken van brood en desserts.

TIP

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

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

Vuurschaal / kampvuur: Het gietijzeren product van Petromax kan worden gebruikt boven een open vlam in een vuurschaal of boven een kampvuur. Dit maakt hem ideaal voor buiten koken op de camping of barbecues.

Kooktoestellen voor buiten: Gietijzeren potten en pannen kunnen ook gebruikt worden op speciale kooktoestellen voor buiten, zoals kampeerkooktoestellen of vuurschalen.

Inductiekookplaat: Gietijzeren producten van Petromax zijn geschikt voor gebruik op inductiekookplaten.

TIP

Het is belangrijk om te onthouden dat het gebruik van gietijzeren pannen en potten voorwaarden kan vereisen, afhankelijk van het type verwarming. Op inductiefornuizen moet het gietijzer bijvoorbeeld plat en stabiel staan, en bij gebruik van open vuur is een geschikt insteloppervlak belangrijk. Volg altijd de instructies van de fabrikant en de aanbevolen onderhoudsinstructies voor het type verwarming!

3 Voor jouw veiligheid

- Werk altijd voorzichtig en alleen als je fit bent: vermoeidheid, ziekte, alcoholgebruik, onder invloed zijn van drugs en medicijnen is onverantwoord, omdat je het gietijzeren product van Petromax dan niet veilig kunt gebruiken.
- Controleer het gietijzeren product van Petromax voor gebruik op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde potten. Als een onderdeel beschadigd is, is het essentieel dat het voor het eerste gebruik wordt vervangen.
- Kies een kookveldgrootte die optimaal is voor je gietijzeren product van Petromax. Om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen, moet je het draagvermogen volgen dat is opgegeven door de fabrikant van je type verwarming (bijv. grill, fornuis) en deze aanpassen aan je pot.

- Bij gevoelige oppervlakken: let op het gewicht van het gietijzeren product van Petromax. Laat het product niet vallen, maar zet het voorzichtig neer. Verschuif geen zware potten, want dan kunnen er krassen op gevoelige oppervlakken komen.
- Verhit je gietijzeren product van Petromax niet als het leeg is, want dan kan het verbranden.
- Laat een heet gietijzeren product van Petromax niet onbeheerd achter op een warmtebron.
- Blus brandend vet niet met water. Onderbreek de zuurstoftoevoer met een deksel of een deken. Verwijder de ontstekingsbron. Pas bij brandwonden eerstehulpmaatregelen toe en roep professionele medische hulp in.
- Gebruik kookgerei van hout, vuurbestendig plastic of siliconen in plaats van metaal. Samen met schuursponzen of metalen sponzen kunnen ze je gietijzeren product van Petromax beschadigen. Snijd bij gebruik niet rechtstreeks met een mes in het gietijzeren product van Petromax.

Waarschuwing! Heet oppervlak!

De gietijzeren pan wordt erg heet tijdens gebruik. Om letsel te voorkomen:

- Houd kinderen en huisdieren op een afstand wanneer je het gietijzeren product van Petromax gebruikt.
- Bescherm je handen met een brandwerend doek of beschermende handschoenen en gebruik een dekselheffer.

4 Tips voor de opslag

- Berg nooit een gietijzeren product van Petromax op dat nat en onbeschermd is. Droog het altijd goed af en smeer een dunne laag Petromax verzorgingspasta over het hele oppervlak.
- Bewaar het gietijzer op een droge plaats. Voor optimale ventilatie kun je een stuk dun karton, hout of een Petromax siliconen onderlegger tussen de pan en het deksel plaatsen of tussen de twee helften van de bakplaat voor sandwiches, wafels en hamburgers.
- Mochten er toch kleine roestplekjes ontstaan: verwijder de lichte roestplekjes met een staalborstel en smeer je gietijzeren product van Petromax in met Petromax onderhoudspasta. Inbranden is noodzakelijk. Als er sprake is van ernstige roestvorming op je gietijzeren product van Petromax, raden wij je aan je gietijzeren product van Petromax opnieuw in te branden.

5 Vóór het eerste gebruik

Spoel het product af met heet water, daarna nogmaals met koud water en droog het goed af. Alle gietijzeren producten van Petromax zijn in de fabriek ingebrand en dus klaar voor gebruik.

6 Werking

Raak je gietijzeren product van Petromax alleen aan met vuurvaste handschoenen of een pannenlap. De handgrepen kunnen erg heet zijn. Gebruik als bescherming ook de Petromax Aramide pannenlappen (artikel: aramid pro 300). Je kunt de Petromax deksellifter (artikel: ftdh) of de professionele deksellifter (artikel: ftplus) voor de ketel gebruiken om het deksel te verwijderen.

Leg het gietijzeren product van Petromax, zodra het uit de oven, van de grill of van het vuur is gehaald, op een hittebestendige onderlegger. Warmtegevoelige oppervlakken kunnen beschadigd raken. We raden een siliconen onderlegger aan voor Dutch Ovens (art.: slx-c). Hij is temperatuurbestendig van -40°C tot 230°C. Je kunt ook een Aramide pannenlap met zak (artikel: t300-e) of zonder zak (artikel: t300) gebruiken als pannenlap.

7 Reinigen

Als je goed voor je gietijzeren product van Petromax zorgt, gaat het generaties lang mee. Volg een paar belangrijke regels:

Voordat je het gietijzeren product van Petromax schoonmaakt, laat je het na gebruik afkoelen, spoel je het met de hand af met heet water, droog je het goed af en smeer je het in.

Gebruik hiervoor Petromax verzorgingspasta voor gietijzer en smeedijzer (art.: ft-pflege) of een neutrale olie, zoals koolzaad- of pompoenpitolie of plantaardig vet. Gebruik geen olijfolie, omdat deze niet zo sterk verhit kan worden als andere vetten. Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende middelen of metalen pannenlappen. Voor etensresten raden we de Petromax schraper (art.: os of os-z) of de Petromax maliënkolder voor giet- en smeedijzer (art.: scrub of scrub-xl) aan.

	Opgelet! Gevaar voor beschadiging van het object! Laat je gietijzeren product van Petromax niet vallen en mors bij het schoonmaken geen koude vloeistof op een nog heet gietstuk, want dit is een bros materiaal dat kan barsten!!

8 Belangrijk: Vergeet niet in te branden

TIP

Het is noodzakelijk om de patina te vernieuwen als het ook beschadigd is. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren als je gietijzeren product van Petromax op bepaalde plaatsen begint te roesten. Als dit gebeurt, moet je de roest mechanisch verwijderen met een staalborstel en vervolgens de procedure van het inbranden uitvoeren.

Het inbranden van een gietijzeren product van Petromax is een belangrijke stap om een natuurlijke antiaanbaklaag te ontwikkelen en de levensduur van het product te verlengen. Afhankelijk van de grootte van je gietijzeren product van Petromax, kies je ervoor om in te branden in een oven met afzuiging of om buiten in te branden op een grill.

Om letsel of ongelukken tijdens het inbranden te voorkomen, is het essentieel om de veiligheidsinstructies op te volgen.

	Opgelet!! Rook! • Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is, want het verhitten van de olie kan rook en geurtjes veroorzaken. Open ramen of gebruik een ventilator om ervoor te zorgen dat rook en geuren worden afgevoerd. • We raden aan om in te branden in een oven met rookafzuiging of, als alternatief, op een barbecue in de tuin. Onthoud dat inbranden op de grill lijkt op inbranden in de oven, maar dat de exacte tijd en temperatuur kunnen verschillen. • Als de oven niet is aangesloten op een rookafzuiging, moet je buiten inbranden.

TIP

Voor een sterker patina en een betere ondoordringbaarheid kun je het proces van het inbranden naar wens herhalen. Laat het gietijzeren product van Petromax na het inbranden volledig afkoelen voordat je het aanraakt of schoonmaakt.

Na het inbranden is de patina vaak niet zwart, maar kan deze een bruinige of grijsachtige kleur aannemen. Het is alleen belangrijk dat de patina na het inbranden niet plakkerig is, maar heel glad aanvoelt. Daarom moet het inbrandproces grondig worden uitgevoerd.

8.1 Belangrijk: Vergeet niet in te branden

1. **Reiniging:** Verwijder alle labels, resten of vuil van het gietijzeren product. Reinig het grondig met heet water en een borstel om stof, resten corrosiebeschermingsmiddel of vuil te verwijderen.
2. **Drogen:** Droog het product volledig af en laat minstens 2 uur drogen tot eventueel resterend water is verdwenen.

Verbrandingsmiddel

Gebruik Petromax verzorgingspasta voor het inbranden, als alternatief kun je ook oliën gebruiken met een hoog rookpunt vanaf ongeveer 200°C.

3. **Middel voor het inbranden/aanbrengen van smeermiddel:** Breng een dun laagje plantaardige olie of bij voorkeur Petromax verzorgingspasta aan op de binnenkant van het product. Gebruik olie met een hoog rookpunt zoals koolzaadolie, zonnebloemolie, kokosolie (gebruik geen olijfolie of lijnzaadolie). Je kunt de olie het beste aanbrengen met een kwast of een katoenen zakdoek. Veeg overtollig vet grondig weg vóór het inbranden!

TIP

Voor een gelijkmatige, niet plakkerige patina zorg je ervoor dat er slechts een dun laagje olie op het product achterblijft. Verwijder in geval van twijfel overtollige olie en brand het gietijzeren product opnieuw in.

Voorverwarmen: plaats het product ondersteboven op het rooster van een op 200-250°C voorverwarmde oven. Schuif een bakplaat op de onderste rail om druipende olie op te vangen. Houd je ogen gericht op het gietijzeren product van Petromax in de oven! Er kan lichte rookontwikkeling optreden tijdens het inbranden. Dit is normaal. Zodra de rook is verdwenen, is het proces voltooid. Afhankelijk van het product varieert de duur van het inbranden. Brand het product minstens 30 minuten in en let op de rook.

Laat afkoelen: schakel de oven uit en laat het product langzaam afkoelen na het inbranden. Wees voorzichtig bij het verwijderen, want er kunnen extreem hoge temperaturen optreden en verwijder het pas als het koel genoeg is om veilig te hanteren.

8.2 Veiligheidstips voor het inbranden in open lucht

Als je het proces van het inbranden buiten wilt uitvoeren, is de hoogste prioriteit

veiligheid:

- Kies een goed geventileerde buitenruimte die zich niet in de buurt van brandbare materialen of constructies bevindt. Vermijd gebieden met veel wind om verlies van controle over het vuur te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het oppervlak waarop het product wordt geplaatst stabiel en vuurbestendig is. Gebruik bijvoorbeeld een rooster, bakstenen of een stevige metalen standaard.
- Houd als voorzorgsmaatregel altijd een brandblusser, blusdeken of ander geschikt blusmiddel in de buurt.

- Blijf tijdens het proces van het inbranden op afstand van het gietijzeren product van Petromax en let op dat er geen kinderen of huisdieren in de buurt zijn.
- Draag brandwerende handschoenen en, indien nodig, een schort om jezelf te beschermen tegen hete spatten.
- Wees voorzichtig met hete olie en voorkom morsen.
- Verlies het product tijdens het inbranden niet uit het oog en wees voorzichtig wanneer je het uit het vuur haalt of verplaatst.
- Na het inbranden moet het product volledig afkoelen voordat je het aanraakt of schoonmaakt.

8.2.1 Stappen voor veilig inbranden op een grill (houtskool- of gasgrill):

1. **De grill voorbereiden:** verwarm de grill voor tot een hoge temperatuur: zorg ervoor dat de grill schoon is en dat er geen resten op het oppervlak van de grill zitten.
2. **Bereid het gietijzeren product van Petromax voor:** reinig het product grondig en droog het goed af. Breng een dun laagje olie (koolzaad- of pompoenzaadolie) of Petromax verzorgingspasta aan op de volledige binnenkant van het product. Het inbranden van externe oppervlakken volgt dezelfde procedure. Daarbij moet het buitenoppervlak van het gietijzeren product van Petromax naar boven gericht zijn.
3. **Op de grill plaatsen:** plaats het gietijzeren product van Petromax ondersteboven op het grillrooster. Zorg ervoor dat het stevig en gelijkmatig aansluit zodat de olie gelijkmatig wordt verdee**ld.**
4. **Grillen en inbranden:** laat het product ongeveer 30 tot 60 minuten op een hete grill liggen. Zorg ervoor dat de grill goed geventileerd is, want de olie kan roken tijdens het inbranden. Sluit het deksel van de grill, indien aanwezig, voor een gelijkmatige warmteverdeling.
5. **Laat afkoelen:** zet de grill uit en laat het product langzaam afkoelen. Raak het hete product niet aan totdat het is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

9 Informatie over afvalverwijdering

Voer materialen af volgens hun type in geschikte inzamelsystemen.

Neem bij verwijdering de geldende voorschriften voor verwijdering in acht. Neem bij twijfel contact op met je plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

10 Accessoires (afzonderlijk verkrijgbaar)

Actuele informatie over nuttige producten en accessoires vind je op onze website www.petromax.de.

Original vedlikeholdsanvisning for støpejernsprodukter fra Petromax

Vi gleder oss at du har valgt vårt produkt. For å opprettholde full tilfredshet med ditt Petromax-produkt, formidler vi omfattende informasjoner om egenskapene til støpejern som produkt og vare. For at du skal få størst mulig glede av ditt støpejernsprodukt fra Petromax, er det nødvendig å forstå riktig bruk (i henhold til formålet) og regelmessig vedlikehold av støpejernsproduktet fra Petromax.

VIKTIG: Petromax-støpejernsprodukt leveres med en „seasoned finish“ (forbehandlet overflate), noe som betyr at det ikke trenger å brennes inn før første bruk. Disse vedlikeholds vil sikre deg langvarig bruk av produktet ditt.

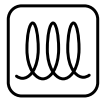
1 Informasjoner om denne anvisningen

Før du bruker Petromax-støpejernsproduktet, les hele vedlikeholdsanvisningen. Anvisningen er grunnlaget for trygt arbeid med støpejernsproduktet fra Petromax. Feil bruk kan forårsake personskader og materielle skader. Generelt sett skal instruksjonen gis videre ved videre salg! Derfor bør du oppbevare alle dokumentene for senere bruk eller for den neste eieren.

Disse tipsene er et supplement til trykken på emballasjen eller brosjyren for ditt Petromax-støpejernsprodukt. Der vil du finne nærmere informasjon om de enkelte delene. Produktet kan identifiseres med artikkelnummeret som finnes på emballasjen eller befinner seg på støpejernsproduktet fra Petromax, for eksempel „ft9“ på lokket til ft9 bålpanne som relieff, eller „fp20“ på håndtaket til fp20 stekepanne.

1.1 Hva betyr symbolene og advarslene?

	Advarsel! Varm overflate!
	Advarsel! Fare for personskade! Står for situasjoner som kan føre til personskader hvis du ikke unngår dem.
	Bruk hansker.
	Egnet for kontakt med mat.

	Før første bruk: Fjern emballasje. Skyll produktet med varmt vann, så en gang til med kaldt vann og tørk det godt.
	Til matlaging: Rengjør med et mildt, nøytralt rengjøringsmiddel, vann og en klut. Sørg for kortvarig kontakt med rengjøringsmiddelet.
	Ikke bruk oppvaskmiddel til vask av produktet.
	Ikke egnet for vask i oppvaskmaskin.
	Egnet for elektriske komfyrer.
	Egnet for keramiske komfyrer.
	Egnet for gasskomfyrer.
	Egnet for induksjonskomfyrer.
	Støpejernsgryter kan brukes over åpen flamme i et ildsted eller over et bål.
	Ikke egnet for mikrobølgeovner.

	Ikke sett i fryseren.
	Kun innenfor angitt temperaturområde.
	Ikke bruk som skjærebrett.
	Koden identifiserer materialet og gjør det lettere å resirkulere det.
	Plass for termometer
	Lokket kan brukes som stekepanne.
	For ovnsfunksjonen kan kull eller briketter legges på lokket. Støpejernsgryte kan brukes både med kull og briketter.

2 Bruk av Petromax støpejernsprodukt i samsvar med tiltenkt bruk

2.1 Muligheter for bruk

Støpejernsproduktet fra Petromax er kjent for sin holdbarhet, varmeledningsevne og universelle bruksmuligheter. Nedenfor nevner vi noen typiske anvendelser:

Steking og stuing: Støpejernspanner og -gryter er utmerket til steking og stuing av kjøtt, fjærkre, grønnsaker og andre ingredienser. Jevn varmefordeling bidrar til uavbrutt koking.

Noen av Petromax sine støpejernsprodukter egner seg til bruk i ovnen. De kan brukes til å bake brød, kaker, gratenger og andre retter fra ovnen.

Fritering: På grunn av sin ildfasthet er støpejernspanner egnet til fritering av matvarer. Den høye varmekapasiteten muliggjør jevn kontroll av temperaturen.

Grilling: Grillpanner og grillplater av støpejern kan brukes på komfyrer eller i ovner for å tilberede fisk, grønnsaker eller andre grillretter.

Supper og gryter: Store støpejernsgryter egner seg godt til å lage supper, gryter og andre retter som krever lang tilberedningstid.

Varmholdning: Støpejern holder varmen svært godt, så Petromax-støpejernsprodukter kan brukes til å holde maten varm på bordet eller under servering.

Det er viktig å huske at støpejernsprodukter fra Petromax ofte trenger innbrenning eller oljing for å forbedre deres non-stick egenskaper og forlenge levetiden (se avsnittet „Innbrenning“).

For å opprettholde kvaliteten på støpejernsprodukter fra Petromax, følg vedlikeholdstips, f.eks. unngå skarpe rengjøringsmidler og husk regelmessig oljing.

2.2 Spesifikasjoner angående tiltenkt bruk og begrensninger:

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

- Tid og temperatur for tilberedning og oppbevaring ved kontakt med matvarer/bruksforhold: Bruk ved høye temperaturer til oppvarming, koking, baking og servering av matretter. Støpejernsprodukter fra Petromax egner seg ikke til oppbevaring av matretter.
- Informasjon om nødvendige tiltak eller begrensninger ved bruk av matkontaktmaterialer: Vask grundig med varmt vann før første bruk og tørk godt. Ikke bruk oppvaskmiddel til vask av produktet. Oppbevar på et tørt sted. Unngå å bruke produktet til sure retter. Støpejern kan ruste og krever spesiell pleie for å fortsatt være egnet til kontakt med matvarer (se kapittel 8). Viktig: Ikke glem innbrenning. Egner seg ikke til oppbevaring av matretter.

2.3 Riktige typer oppvarming

Petromax-støpejernsprodukt har mange bruksområder, og Petromax-støpejernsgryte uten bein kan brukes på alle typer komfyrer.

Kokeplate: Støpejernspanner og -gryter kan brukes på tradisjonelle kokeplater, både glassplater, elektriske plater og induksjonsplater. Jevn varmefordeling i støpejern gir gode matlagingsresultater.

Bakerovn: Støpejernsprodukter fra Petromax er ovnsfaste og kan derfor brukes i ovnen. Dette er spesielt nyttig til stuing, steking eller baking av brød og desserter.

TIPS

Petromax-støpejernsprodukt skal plasseres i ovnen ikke på bunnen, men på risten!

Grill: Grillpanner eller grillplater av støpejern egner seg perfekt til grilling av kjøtt, grønnsaker eller andre grillretter. Man kan bruke dem på utegrill eller på komfyr.

Ildsted / bål: Støpejernsgryter kan brukes over åpen flamme i et ildsted eller over et bål. Derfor blir det perfekt for matlaging utendørs på campingplasser eller grilling.

Utendørs kokeutstyr: Støpejernsgryter og -panner kan også brukes på spesielle utendørs kokeutstyr, som turkjøkken eller bålplasser.

Induksjonskomfyr: Petromax- støpejernsprodukter egner seg til bruk på induksjonskomfyrer.

TIPS

Det er viktig å huske at bruk av støpejernspanner og -gryter kan kreve at visse forhold oppfylles avhengig av oppvarmingstypen. For eksempel på induksjonsovner må støpejernet ligge flatt og stabilt, og ved bruk av åpen flamme er det viktig at det plasseres på en passende overflate. Følg alltid produsentens anvisninger og anbefalte vedlikeholdsinstruksjoner for den aktuelle oppvarmingstypen!

3 For din sikkerhet

- Arbeid alltid forsiktig og bare når du er i god form: Tretthet, sykdom, alkoholforbruk, medisin- og narkotikabruk er uansvarlig, da du ikke kan bruke Petromax-støpejernsprodukt på en trygg måte.
- Før bruk, sjekk om Petromax-støpejernsproduktet ikke er skadet. Ikke bruk skadede gryter. Hvis noen del er skadet, må den byttes ut før første bruk.
- Velg en størrelse på kokesone som er optimal for ditt Petromax støpejernsprodukt. For å unngå personskader eller materielle skader, følg vektgrensen angitt av produsenten for din type oppvarming (f.eks. grill, ovn) og tilpass den til din gryte.
- Sensitive overflater: vær oppmerksom på vekten av Petromax støpejernsprodukt. Unngå å la produktet falle, men sett det forsiktig fra deg. Unngå å skyve tunge gryter, da dette kan ripe sensitive overflater.
- Ikke varm opp ditt Petromax støpejernsprodukt når det er tomt, da den kan bli brent.
- Ikke la det varme Petromax støpejernsproduktet stå ubevoktet på varmekilden.
- Ikke slukk brennende fett med vann. Avbryt tilførselen av oksygen med et lokk eller et teppe. Fjern tennkilden. Ved brannskader, utfør førstehjelp og søk profesjonell medisinsk hjelp.
- Bruk kjøkkenredskaper av tre, ildfast plast eller silikon i stedet for metall. Samt skurende svamper og metallskrubber kan de skade ditt støpejernsprodukt fra Petromax. Ikke skjær direkte med kniv på Petromax støpejernsproduktet under bruk

Advarsel! Varm overflate!

Under bruk blir støpejernsgryten veldig varm. For å unngå skader:

- Under bruk av Petromax støpejernsprodukt, hold barn og dyr på avstand.
- Beskytt hendene med et varmebestandig stoff eller vernehansker og bruk lokkløfter.

4 Tips for oppbevaring

- Aldri oppbevar Petromax-støpejernsproduktet i våt og usikret tilstand. Alltid tørk det godt og påfør et tynt lag Petromax vedlikeholdspasta jevnt på overflaten.
- Oppbevar støpejern på et tørt sted. For optimal lufting kan du legge inn en bit tynn papp, tre eller en silikonmatte fra Petromax mellom gryte og lokk, eller mellom begge halvdeler av sandwich-, vaffel- og burgerristen.
- Hvis det oppstår små rustflekker, fjern dem med en stålbørste og påfør Petromax vedlikeholdspasta på ditt Petromax-støpejernsprodukt. Innbrenning er nødvendig. Hvis ditt Petromax-støpejernsprodukt har sterk rust, anbefaler vi å gjennomføre innbrenning på nytt.

5 Før første bruk

Skyll produktet med varmt vann, så en gang til med kaldt vann og tørk det godt. Alle Petromax-støpejernsprodukter er fabrikkinnbrent og klare til bruk.

6 Fremgangsmåte

Berør din Petromax støpejernsprodukt kun med varmebestandige hansker eller med en grytelapp. Håndtakene kan bli veldig varme. For beskyttelse kan du alternativt bruke et beskyttelsesdeksel på Petromax Aramid-håndtaket (artikkel: handle300). Til fjerning av lokk kan du bruke Petromax-lokkløfter (artikkel: ftdh) eller profesjonell lokkløfter (artikkel: ftplus) for gryter.

Etter at du har fjernet det fra ovnen, grillen eller ilden, sett Petromax-støpejernsproduktet på et ikke-varmefølsomt underlag. Overflater som er følsomme for varme, kan bli skadet. Vi anbefaler silikonunderlag for gryter (Dutch Ovens) (artikkel: slx-c). Det er motstandsdyktig mot temperaturer fra -40°C til 230°C. Som underlag kan du også bruke Aramid-grytelapp med lomme (artikkel: t300-e) eller uten lomme (artikkel: t300).

7 Rengjøring

Hvis du tar godt vare på ditt Petromax-støpejernsprodukt, vil det vare i generasjoner. Følg noen viktige regler:

La Petromax støpejernsprodukt avkjøles før rengjøring, skyll det for hånd i varmt vann, tørk det grundig og smøre det med fett.

For dette formålet, bruk vedlikeholdspasta for støpejern og stål fra Petromax (artikkel: ft-pflege) eller nøytral olje som rapsolje, gresskarfrøolje eller vegetabilsk fett. Ikke bruk olivenolje, da den ikke tåler like høy varme som andre fettstoffer. Ikke bruk skuremidler, etsende midler eller metalliske skurepads til gryter. Ved vanskelige flekker anbefaler vi Petromax skraper (art. os eller os-z) eller gryteskrubb i stål for rengjøring av støpejern og stål fra Petromax (art. scrub eller scrub-xl).

Obs! Fare for å skade gjenstanden!

Ikke la Petromax støpejernsproduktet falle, og ikke søl kald væske på en fortsatt varm støpejerngjenstand under rengjøringen, da dette kan føre til sprekker i det skjøre materialet!

8 Viktig: Ikke glem innbrenning

TIPS

Det er nødvendig å fornye patinaen hvis den også har blitt skadet. Det kan skje for eksempel når din Petromax-støpejernsprodukt begynner å ruste noen steder. Hvis dette skjer, bør du mekanisk fjerne rusten med en stålbørste og deretter gjennomføre innbrenning.

Innbrenning av Petromax støpejernsprodukt er et viktig tiltak for å skape et naturlig, non-stick belegg og forlenge produktets levetid. Avhengig av størrelsen på ditt Petromax-støpejernsprodukt, velg å brenne det i ovnen med røykavtrekker eller utendørs på grillen.

For å unngå skader eller ulykker under innbrenning, er det viktig å følge sikkerhetsinstruksjonene nøye.

Obs! Røykutvikling!

- Sørg for at rommet er godt ventilert, da oppvarming av olje kan føre til røykutvikling og lukt. Åpne vinduene eller bruk en vifte for å sørge for at røyken og luktene trekkes ut.
- Vi anbefaler å brenne inn i en ovn med røykavtrekk, eller alternativt på en grill i hagen. Husk at grilling ligner på bruk av ovn, men den nøyaktige tiden og temperaturen kan variere.
- Hvis ovnen ikke er koblet til røykavtrekk, utfør innbrenningen utendørs

DE EN FR DA FI IT NL NO PL SV ES CS

TIPS

For å styrke patinaen og oppnå bedre non-stick-egenskaper, gjenta innbrenningsprosessen etter eget ønske. Etter innbrenningen, la Petromax-støpejernsproduktet avkjøles helt før du berører eller rengjør det.

Etter innbrenning er patinaen ofte ikke svart, men være brunaktig eller grå. Det er viktig at patinaen etter innbrenningen ikke er klebrig, men svært glatt å ta på. Derfor er det nødvendig å gjennomføre innbrenningsprosessen nøye.

8.1 Trinnene for sikker innbrenning i ovn:

1. **Rengjøring:** Fjern alle etiketter, rester eller forurensninger fra støpejernsproduktet. Rens det grundig med varmt vann og en børste for å fjerne støv, rester av anti-korrosjonsmiddel eller smuss
2. **Tørking:** Tørk produktet helt og la det stå i minst 2 timer til det er tørt og eventuelle gjenværende vannrester er borte.

Innbrennemiddel

3. **Innbrennemiddel / påføring av smørefett:** Påfør et tynt lag med planteolje eller helst Petromax vedlikeholdspasta på innsiden av produktet. Bruk oljer med høyt røykpunkt som rapsolje, solsikkeolje eller kokosolje (unngå olivenolje og linfrøolje). Det er best å påføre olje med en pensel eller en bomullsklut. Fjern nøye overskudd av smørefett før innbrenning!

TIPS

For å oppnå jevn og ikke-klebrig patina, sørg for at det bare er et tynt lag olje igjen på produktet. Hvis du er i tvil, fjern overskudd av olje og gjennomfør innbrenningen av støpejernsproduktet på nytt.

Oppvarming: Sett produktet opp ned på risten i en ovn forvarmet til en temperatur på 200–250°C. Legg et bakebrett på den nederste risten for å samle eventuell dryppende olje. Hold nøye øye med Petromax-støpejernsproduktet i ovnen! Under innbrenning kan det forekomme lett røykutvikling. Dette er tilsiktet. Når røyken forsvinner, er prosessen fullført. Avhengig av produktet, kan varigheten av innbrenningen variere. Brenn produktet i minst 30 minutter og vær oppmerksom på røyk.

La det avkjøles: Slå av ovnen og la produktet avkjøles sakte etter innbrenningen. Vær forsiktig når du tar det ut, da det kan være ekstremt varmt. Ta det ut når det er tilstrekkelig avkjølt til å håndteres trygt.

8.2 Sikkerhetsanvisninger for innbrenning utendørs

Hvis du vil gjennomføre innbrenningsprosessen utendørs, har sikkerhet den høyeste prioritet.

- Velg et godt ventilert område utendørs som ikke ligger nær brennbare materialer eller konstruksjoner. Unngå områder med for mye vind for å unngå å miste kontrollen over ilden.
- Bli sikker på at overflaten der produktet er plassert, er stabil og brannsikker. Bruk for eksempel en grill, teglsteiner eller et stabilt metallstativ.

- For sikkerhets skyld, oppbevar alltid en brannslukker, brann- eller slokketeppe eller andre passende brannslokkingsmidler i nærheten.
- Under innbrenningsprosessen, hold deg på avstand fra Petromax støpejernsproduktet og vær oppmerksom på om det ikke er barn eller husdyr i nærheten.
- Bruk varmebestandige hansker om nødvendig forkle for å beskytte deg mot varmesprut.
- Vær forsiktig når du håndterer varm olje og unngå sprut eller søl av olje.
- Under brenningen, ikke ta øynene bort fra produktet, og vær forsiktig når du tar det ut av ilden eller flytter det.
- Etter brenningen må produktet avkjøles helt før det berøres eller rengjøres

8.2.1 Trinnene for trygg innbrenning på grill (kull- eller gassgrill):

1. **Forberedelse av grillen:** Varm opp grillen til høy temperatur. Sørg for at grillen er ren og at det ikke er noen rester på grillflaten.
2. **Forbered støpejernsproduktet fra Petromax:** Rengjør grundig produktet og tørk det godt. Påfør et tynt lag med olje (rapsolje eller gresskarfrøolje) eller Petromax vedlikeholdspasta på hele den indre siden av produktet. Innbrenning av ytre overflater skjer på samme måte. Samtidig må den ytre overflaten av Petromax-støpejernsproduktet være vendt oppover.
3. **Plassering på grillen:** Sett Petromax-støpejernsproduktet med bunnen opp på grillristen. Sørg for at det ligger stabilt og jevnt, slik at oljen blir fordelt jevnt.
4. **Grilling og innbrenning:** La produktet ligge på den varme grillen i omtrent 30 til 60 minutter. Vær oppmerksom på at grillen er godt ventilert, siden oljen kan gi røyk under innbrenningen. Lukk grilldekselet hvis tilgjengelig, for å sikre jevn varmefordeling.
5. **La det avkjøles:** Slå av grillen og la produktet avkjøles sakte. Unngå å berøre det varme produktet til det har kjølt seg ned til en trygg temperatur.

9 Informasjon om avhendingg

Kast materialer i henhold til deres type i passende innsamlingssystemer.

Ved avhending, følg gjeldende forskrifter for riktig avfallshåndtering. Ved tvil, kontakt det lokale avfallsanlegget.

10 Tilbehør (tilgjengelig separat)

Du finner oppdatert informasjon om nyttige produkter og tilbehør på vår nettside www.petromax.de.

Oryginalna instrukcja pielęgnacji żeliwnych produktów Petromax

Cieszymy się, że zdecydowałeś się na produkt naszej firmy. Dla zachowania pełnego zadowolenia z produktu Petromax przekazujemy obszerne informacje o właściwościach żeliwa jako produktu i towaru. A żeby Twoje zadowolenie z żeliwnego produktu Petromax było jak najdłuższe, konieczne jest zrozumienie sposobu właściwego użytkowania (zgodnego z przeznaczeniem) i regularnej konserwacji żeliwnego produktu Petromax.

WAŻNE: Żeliwny produkt Petromax jest dostarczany z „seasoned finish" (wstępnie obrobiona powierzchnia), tzn. nie musi być wypalany przed pierwszym użyciem. Te wskazówki pielęgnacyjne zapewnią Ci długie użytkowanie swojego produktu.

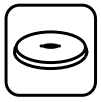
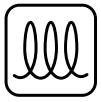
1 Informacje o niniejszej instrukcji

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.

Te wskazówki są uzupełnieniem do nadruku na opakowaniu lub ulotki do Twojego żeliwnego produktu Petromax. Tam znajdziesz bliższe informacje o opisie poszczególnych części. Dany produkt zidentyfikujesz po numerze artykułu, który znajduje się na opakowaniu lub jest umieszczony na żeliwnym produkcie Petromax, np. „ft9" na pokrywie kociołka paleniskowego ft9 jako relief lub „fp20" na uchwycie Twojej patelni paleniskowej fp20.

1.1 Co oznaczają symbole i ostrzeżenia?

	Ostrzeżenie! Gorąca powierzchnia!
	Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo urazu! Oznacza sytuacje, które mogą powodować urazy, jeśli nie będziesz ich unikać.
	Używać rękawic.

	Nadaje się do kontaktu z żywnością.
	Przed pierwszym użyciem: Usunąć materiał opakowaniowy. Wypłukać produkt gorącą wodą, następnie jeszcze raz zimną wodą i dobrze osuszyć.
	Do gotowania: Czyścić łagodnym, neutralnym środkiem czyszczącym, wodą i ściereczką. Zapewnić krótki kontakt ze środkiem czyszczącym.
	Do mycia nie stosować płynu do mycia naczyń.
	Nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
	Można używać na kuchenkach elektrycznych.
	Można używać na kuchenkach ceramicznych.
	Można używać na kuchenkach gazowych.
	Można używać na kuchenkach indukcyjnych.
	Żeliwnych garnków można używać nad otwartym płomieniem w palenisku lub nad ogniskiem.

	Nie można używać w mikrofalówkach.
	Nie wkładać do zamrażarki.
	Tylko w podanym zakresie temperatur
	Nie używać jako deski do krojenia.
	Kod identyfikuje materiał i ułatwia jego recykling.
	Otwór na termometr
	Pokrywa używana jako patelnia.
	Do zastosowania jako piec na pokrywie można ułożyć węgiel lub brykiet. Żeliwnego garnka można używać zarówno z węglem jak też brykietem.

2 Użytkowanie żeliwnego produktu Petromax zgodnie z przeznaczeniem

2.1 Możliwości użytkowania

Żeliwo Żeliwny produkt Petromax jest znany ze swojej trwałości, przewodzenia ciepła i uniwersalnych możliwości zastosowania. Poniżej wymieniamy kilka typowych zastosowań:

Smażenie i duszenie: żeliwne patelnie i garnki są doskonałe do smażenia i duszenia mięsa, drobiu, warzyw i innych składników. Równomierne rozprowadzanie ciepła przyczynia się do uzyskania ciągłego gotowania.

Pieczenie: niektóre żeliwne produkty Petromax nadają się do zastosowania w piecu. Można ich używać do pieczenia chleba, ciasta, zapiekanek i innych potraw z pieca.

Frytowanie: ze względu na swoją ogniotrwałość żeliwne patelnie nadają się do frytowania produktów spożywczych. Wysoka pojemność cieplna umożliwia równomierną kontrolę temperatury.

Grillowanie: żeliwnych patelni do grillowania i płyt do grillowania można używać na piecach lub w piekarniku do przygotowania ryb, warzyw lub innych potraw z grilla.

Zupy i dania jednogarnkowe: duże żeliwne garnki nadają się do przygotowania zup, dań jednogarnkowych i innych potraw, które wymagają dłuższego czasu gotowania.

Podtrzymywanie ciepła: żeliwo bardzo dobrze utrzymuje ciepło, dlatego żeliwnych produktów Petromax można używać do podtrzymywania ciepła potraw na stole lub podczas serwowania.

Ważne jest, żeby pamiętać, że żeliwny produkt Petromax często wymaga wypalenia lub olejowania, żeby polepszyć jego właściwości antyprzyczepne i wydłużyć okres żywotności (patrz rozdział „Wypalanie").

Dla zachowania jakości żeliwnych produktów Petromax przestrzegać wskazówek pielęgnacyjnych, jak unikanie ostrych środków myjących i regularne olejowanie.

2.2 Specyfikacje dotyczące przewidzianego sposobu użytkowania i ograniczenia:

- Rodzaje produktów spożywczych, które mogą mieć kontakt z żeliwnym produktem Petromax: wszystkie rodzaje produktów spożywczych (wodniste, alkohole i tłuste produkty spożywcze oraz przetwory mlecze), **poza kwaśnymi produktami spożywczymi.**

- Czas i temperatura obróbki i przechowywania w razie kontaktu z produktem spożywczym/warunki użytkowania: zastosowanie w wysokich temperaturach do podgrzewania, gotowania i pieczenia oraz serwowania potraw. Żeliwne produkty Petromax nie nadają się do przechowywania potraw.
- Informacje o wymaganych zabiegach lub ograniczeniach w użytkowaniu środków spożywczych i przedmiotów pierwszej potrzeby: przed pierwszym użyciem umyć w gorącej wodzie i następnie dobrze osuszyć. Nie stosować płynu do mycia naczyń. Przechowywać w suchym miejscu. Podczas używania zrezygnować z kwaśnych potraw. Żeliwo może rdzewieć i wymaga szczególnej pielęgnacji, żeby zachować przydatność do kontaktu z artykułami spożywczymi (patrz rozdział 8; Ważne: nie zapomnieć o wypalaniu). Nie nadaje się do przechowywania produktów spożywczych.

2.3 Właściwe rodzaje ogrzewania

Żeliwny produkt Petromax ma wielostronne zastosowanie i żeliwnego garnka Petromax bez nóżek możesz używać na wszystkich rodzajach kuchenek.

Płyta grzewcza: żeliwnych patelni i garnków można używać na tradycyjnych płytach grzewczych, zarówno gazowych, elektrycznych jak też indukcyjnych. Równomierne rozprowadzenie ciepła w żeliwie zapewnia dobre rezultaty gotowania.

Piekarnik: Żeliwne produkty Petromax są żaroodporne i dlatego można ich używać w piekarniku. To jest szczególnie użyteczne przy potrawach duszonych, smażeniu lub pieczeniu chleba i deserów.

WSKAZÓWKA

Żeliwny produkt Petromax ustawiać w piekarniku nie na dnie, ale na ruszcie!

Grill: żeliwne patelnie grillowe lub płyty grillowe nadają się idealnie do grillowania mięsa, warzyw lub innych potraw z grilla. Można ich używać na grillu na świeżym powietrzu lub też na kuchence.

Palenisko / ognisko: żeliwnego produktu Petromax można używać nad otwartym płomieniem w palenisku lub nad ogniskiem. Dzięki temu jest idealny do gotowania na świeżym powietrzu na kampingu lub grillowania.

Stanowiska do gotowania na świeżym powietrzu: żeliwnych garnków i patelni można używać także na specjalnych stanowiskach do gotowania na świeżym powietrzu, jak kuchenki turystyczne lub paleniska.

Kuchenka indukcyjna: żeliwne produkty Petromax nadają się do zastosowania na kuchenkach indukcyjnych.

WSKAZÓWKA

Ważne, żeby pamiętać, że używanie żeliwnych patelni i garnków może wymagać spełnienia odpowiednich warunków w zależności od rodzaju ogrzewania. Na przykład na kuchenkach indukcyjnych żeliwo musi przylegać płasko i stabilnie, a przy używaniu otwartych płomieni ważna jest odpowiednia powierzchnia ustawienia. Zawsze przestrzegać instrukcji producenta i zalecanych wskazówek pielęgnacyjnych dla danego rodzaju ogrzewania!

3 Dla Twojego bezpieczeństwa

- Zawsze pracuj rozważnie i tylko będąc w dobrej formie: zmęczenie, choroba, spożywanie alkoholu, pozostawanie pod wpływem leków i narkotyków jest nieodpowiedzialne, ponieważ nie jesteś w stanie użytkować żeliwnego produktu Petromax bezpiecznie.
- Przed użyciem sprawdź, czy żeliwny produkt Petromax nie jest uszkodzony. Nie używaj uszkodzonych garnków. Jeśli jakaś część jest uszkodzona, przed pierwszym użyciem musi zostać koniecznie wymieniona.
- Wybieraj rozmiar pola grzewczego, który jest optymalny dla Twojego żeliwnego produktu Petromax. Aby uniknąć urazów lub szkód rzeczowych, przestrzegaj udźwigu podanego przez producenta Twojego typu ogrzewania (np. grill, piec) i dopasuj go do Twojego garnka.
- Przy powierzchniach wrażliwych: zwracaj uwagę na wagę żeliwnego produktu Petromax. Nie upuszczaj produktu, ale ostrożnie go odstawiaj. Nie przesuwaj ciężkich garnków, ponieważ możesz zarysować wrażliwe powierzchnie.
- Nie podgrzewaj swojego żeliwnego produktu Petromax, gdy jest pusty, ponieważ może zostać przypalony.

- Nie pozostawiaj gorącego produktu żeliwnego Petromax na źródle gorąca bez nadzoru.
- Nie gaś płonącego tłuszczu wodą. Dopływ tlenu przerwij za pomocą pokrywy lub koca. Usuń źródło zapłonu. W razie oparzeń zastosuj środki pierwszej pomocy i poszukaj profesjonalnej pomocy medycznej.
- Używaj przyborów kuchennych z drewna, ogniotrwałego tworzywa sztucznego lub silikonu zamiast z metalu. Wraz z drapiącymi gąbkami lub metalowymi myjkami do garnków mogłyby uszkodzić Twój żeliwny produkt Petromax. Podczas używania nie krój nożem bezpośrednio w żeliwnym produkcie Petromax.

Ostrzeżenie! Gorąca powierzchnia!

Podczas używania żeliwny garnek staje się bardzo gorący.

- Podczas używania żeliwnego produktu Petromax utrzymuj dzieci i zwierzęta w odległości.
- Chroń swoje dłonie ogniotrwałą chustą lub rękawicami ochronnymi i używaj podnośnika pokrywy.

4 Wskazówki dotyczące przechowywania

- Nigdy nie chowaj mokrego i niezabezpieczonego żeliwnego produktu Petromax. Zawsze dokładnie go osusz i na całej powierzchni rozprowadź cienką warstwę pasty pielęgnacyjnej Petromax.
- Przechowuj żeliwo w suchym miejscu. Dla optymalnej wentylacji między garnek a pokrywę lub między obydwie połówki rusztu do kanapek, gofrów i burgerów możesz włożyć kawałek cienkiej tektury, drewna lub silikonową podkładkę Petromax.
- Jeśli jednak powstaną małe ogniska rdzy: usuń ogniska lekkiej rdzy drucianą szczotką i nasmaruj swój żeliwny produkt Petromax pastą pielęgnacyjną Petromax. Konieczne jest wypalanie. Jeśli na Twoim żeliwnym produkcie Petromax pojawi się silne zardzewienie, zalecamy ponowne wypalenie żeliwnego produktu Petromax.

5 Przed pierwszym użyciem

Wypłukać produkt gorącą wodą, następnie jeszcze raz zimną wodą i dobrze osuszyć. Wszystkie żeliwne produkty Petromax zostały wypalone fabrycznie i tym samym są gotowe do użycia.

6 Sposób działania

Dotykaj swojego żeliwnego produktu Petromax tylko ogniotrwałymi rękawicami lub łapką do garnków. Uchwyty mogą być bardzo gorące. Dla ochrony używaj alternatywnie osłony na uchwyt patelni Petromax Aramid (art.: handle300). Do zdejmowania pokrywy możesz używać podnośnika do pokrywek Petromax (art.: ftdh) lub profesjonalnego podnośnika do pokrywek (art.: ftplus) do kociołka.

Po zdjęciu z pieca, grilla lub ognia odstaw żeliwny produkt Petromax na niewrażliwą na ciepło podkładkę. Powierzchnie wrażliwe na ciepło mogą zostać uszkodzone. Zalecamy silikonową podkładkę do kociołków (Dutch Ovens) (art.: slx-c). Jest ona odporna na oddziaływanie temperatur w zakresie od -40°C do 230°C. Jako podkładki możesz użyć także łapki do garnków z kieszenią Aramid (art.: t300-e) lub bez kieszeni (art.: t300).

7 Czyszczenie

Jeśli dobrze dbasz o swój żeliwny produkt Petromax, będzie on służył przez pokolenia. Przestrzegaj kilku ważnych zasad:

Przed czyszczeniem pozostaw produkt żeliwny Petromax do ostygnięcia po użyciu, opłucz go ręcznie gorącą wodą, dobrze osusz i natłuść.

Do tego celu użyj pasty pielęgnacyjnej do żeliwa i żelaza kutego Petromax (art.: ft-pflege) lub neutralnego oleju, jak np. olej rzepakowy lub olej z pestek dyni lub tłuszcz roślinny. Nie używaj oliwy z oliwek, ponieważ nie można jej podgrzewać tak mocno jak innych tłuszczów. Nie używaj żadnych środków szorujących ani żrących czy metalowych myjek do garnków. W razie strupów zalecamy skrobak Petromax (art.: os lub os-z) lub okrągłe czyściwo do żeliwa i kutego żelaza Petromax (art.: scrub lub scrub-xl).

Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia przedmiotu! Niebezpieczeństwo uszkodzenia przedmiotu!

Nie upuszczaj żeliwnego produktu Petromax i podczas czyszczenia nie rozlewaj zimnej cieczy na nadal gorącym odlewie, ponieważ jest to materiał kruchy, który może pękać!

8 Ważne: Nie zapomnij o wypalaniu

WSKAZÓWKA

Konieczne jest odnowienie patyny, jeśli również uległa uszkodzeniu. Tak może się stać np. wtedy, gdy Twój żeliwny produkt Petromax zaczyna rdzewieć w niektórych miejscach. Jeśli to się zdarzy, powinieneś mechanicznie usunąć rdzę szczotką ze stalowym włosiem i następnie przeprowadzić zabieg wypalania.

Wypalanie żeliwnego produktu Petromax jest ważnym krokiem, żeby wytworzyć naturalną powłokę nieprzywierającą i przedłużyć żywotność produktu. W zależności od rozmiaru Twojego żeliwnego produktu Petromax wybierz wypalanie w piecu z odciągiem lub wypalanie na zewnątrz na grillu.

Żeby podczas wypalania uniknąć urazów lub wypadków, koniecznie przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Uwaga! Zadymienie!

- Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane, ponieważ podgrzewanie oleju może powodować powstawanie zadymienia i zapachów. Otwórz okna lub zastosuj wentylator, żeby zapewnić odciąganie dymu i zapachów.
- Zalecamy wypalanie w piecu z odciągiem dymu lub alternatywnie także na grillu w ogrodzie. Pamiętaj, że wypalanie na grillu wygląda podobnie jak wypalanie w piecu, ale dokładny czas i temperatura mogą się zmieniać.
- Jeśli piec nie jest podłączony do odciągu dymu, przeprowadź wypalanie na zewnatrz.

WSKAZÓWKA

Dla wzmocnienia patyny i uzyskania lepszej nieprzyczepności powtórz proces wypalania, wedle własnego wyboru. Po wypalaniu pozostaw żeliwny produkt Petromax do całkowitego schłodzenia, zanim go dotkniesz lub wyczyścisz.

Po wypalaniu patyna często nie jest czarna, ale może przyjmować barwę brązowawą lub szarą. Ważne jest tylko, żeby po wypalaniu patyna nie była klejąca, ale bardzo gładka w dotyku. Dlatego konieczne jest dokładne przeprowadzenie procesu wypalania.

8.1 Etapy bezpiecznego wypalania w piecu:

1. **Czyszczenie:** usuń wszystkie etykiety, resztki lub zanieczyszczenia z żeliwnego produktu. Wyczyść go dokładnie gorącą wodą i szczotką, żeby usunąć kurz, resztki środka antykorozyjnego lub brudu.
2. **Osuszanie:** całkowicie osusz produkt i pozostaw na co najmniej 2 godziny do wyschnięcia, aż znikną pozostałości wody.

Środek do wypalania

Do wypalania zastosuj pastę pielęgnacyjną Petromax, alternatywnie możesz użyć także olejów o wysokim punkcie dymienia od ok. 200°C

3. **Środek do wypalania/nanoszenie smaru:** nanoś cienką warstwę oleju roślinnego lub najlepiej pasty pielęgnacyjnej Petromax na wewnętrzną stronę produktu. Stosuj olej o wysokim punkcie dymienia jak olej rzepakowy, olej słonecznikowy, olej kokosowy (nie stosuj oliwy z oliwek, oleju lnianego). Olej najlepiej nanosić pędzlem lub bawełnianą chustką. Przed wypalaniem dokładnie wytrzyj nadmiar smaru!

WSKAZÓWKA

Dla uzyskania równomiernej, nieklejącej się patyny zwróć uwagę, aby na produkcie pozostała tylko cienka warstwa oleju. W razie wątpliwości usuń nadmiar oleju i ponownie przeprowadź wypalanie żeliwnego produktu.

Nagrzewanie: ustaw produkt odwrócony do góry dnem na ruszcie pieca rozgrzanego do temperatury 200–250°C. Na najniższą szynę wsuń blachę do pieczenia, żeby zbierać skapujący olej. Nie spuszczaj z oka żeliwnego produktu Petromax w piecu! Podczas wypalania może dojść do lekkiego zadymienia. To normalne. Gdy zadymienie zniknie, proces jest zakończony. W zależności od produktu czas trwania wypalania jest różny. Wypalaj produkt przez co najmniej 30 minut i zwracaj uwagę na dym.

Pozostaw do schłodzenia: wyłącz piec i pozostaw produkt po wypalaniu do powolnego schłodzenia. Bądź ostrożny podczas wyjmowania, ponieważ może wystąpić ekstremalnie gorąca temperatura i wyjmij go dopiero wtedy, gdy będzie wystarczająco chłodny, aby mógł być bezpiecznie obsługiwany.

8.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas wypalania na świeżym powietrzu

Jeśli proces wypalania chciałbyś przeprowadzić na świeżym powietrzu, najwyższy priorytet ma bezpieczeństwo:

- Wybierz dobrze wentylowany obszar na świeżym powietrzu, który nie leży w pobliżu lekkopalnych materiałów czy konstrukcji. Unikaj nadmiernie wietrznych obszarów, żeby zapobiec utracie kontroli nad ogniem.
- Upewnij się, że powierzchnia, na której umieszczony jest produkt, jest stabilna i ogniotrwała. Użyj np. grilla, cegieł lub stabilnego metalowego stojaka
- Na wszelki wypadek zawsze przechowuj w pobliżu gaśnicę, koc gaśniczy lub inny odpowiedni środek gaśniczy.
- Podczas procesu wypalania pozostań w odległości od żeliwnego produktu Petromax i zwracaj uwagę, czy w pobliżu nie ma dzieci lub zwierząt domowych.
- Noś ogniotrwałe rękawice i, jeśli konieczne, fartuch, żeby chronić się przed gorącymi rozpryskami.
- Bądź ostrożny podczas kontaktu z gorącym olejem i unikaj rozprysków lub rozlewania oleju.
- Podczas wypalania nie spuszczaj produktu z oka i bądź ostrożny, gdy wyjmujesz go z ognia lub poruszasz
- Po wypalaniu produkt należy całkowicie ostudzić, zanim będzie dotykany lub czyszczony.

8.2.1 Etapy bezpiecznego wypalania na grillu (grill węglowy lub gazowy):

1. Przygotowanie grilla: rozgrzej grill do wysokiej temperatury: upewnij się, że grill jest czysty i na powierzchni grilla nie występują żadne pozostałości.

2. Przygotuj żeliwny produkt Petromax: dokładnie wyczyść produkt i dobrze osusz. Nanieś cienką warstwę oleju (olej rzepakowy lub z pestek dyni) lub pasty pielęgnacyjnej Petromax na całą wewnętrzną stronę produktu. Wypalanie powierzchni zewnętrznych przebiega w ten sam sposób. Przy tym powierzchnia zewnętrzna żeliwnego produktu Petromax musi być skierowana ku górze.
3. Układanie na grillu: żeliwny produkt Petromax ustaw na rusztowaniu grilla do góry dnem. Upewnij się, że przylega stabilnie i równo, tak żeby olej był rozprowadzony równomiernie.
4. Grillowanie i wypalanie: pozostaw produkt na gorącym grillu przez około 30 do 60 minut. Zwróć uwagę, czy grill jest dobrze wentylowany, ponieważ olej podczas wypalania może dymić. Zamknij pokrywę grilla, jeśli jest dostępna, żeby zagwarantować równomierne rozprowadzenie ciepła.
5. Pozostaw do schłodzenia: wyłącz grill i pozostaw produkt do powolnego schłodzenia. Unikaj dotykania gorącego produktu, aż zostanie schłodzony do bezpiecznej temperatury

9 Informacje dotyczące utylizacji

Materiały utylizować zgodnie z ich rodzajem w odpowiednich systemach zbiórki

W przypadku utylizacji przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów dotyczących utylizacji. W razie wątpliwości skontaktować się z lokalnym przedsiębiorstwem utylizacyjnym.

10 Akcesoria (dostępne oddzielnie)

Aktualne informacje o użytecznych produktach i akcesoriach znajdziesz na naszej stronie internetowej www.petromax.de

Skötselanvisning för Petromax gjutjärnsprodukter i original

Vi är glada att du har valt vår produkt. För att du ska vara helt nöjd med din Petromax gjutjärnsprodukt vill vi överlämna en utförlig information om egenskaperna hos gjutjärn som produkt och vara. För att du ska ha glädje av din Petromax gjutjärnsprodukt under en lång tid är det viktigt att förstå hur produkten används på ett korrekt (ändamålsenligt) sätt och hur regelbundet underhåll utförs.

VIKTIGT: Petromax gjutjärnsprodukt levereras med ”seasoned finish” (förbehandlad yta), dvs. den kräver ingen inbränning före första användning. Skötselanvisningen hjälper till att förlänga produktens livslängd.

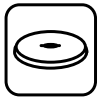
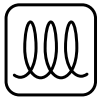
1 Information om denna handbok

Innan du använder en Petromax gjutjärnsprodukt, läs skötselanvisningen i sin helhet. Dessa instruktioner är grunden för säker användning av Petromax gjutjärnsprodukter. Felaktig användning kan leda till person- eller egendomsskada. Skötselanvisningen måste också överlämnas om produkten säljs vidare! Spara all dokumentation för framtida referens eller för nästa ägare.

Denna anvisning kompletterar den information som finns på förpackningeneller i produktbladet för din Petromax gjutjärnsprodukt. Där hittar du närmare information om de enskilda komponenterna. En viss produkt kan identifieras med hjälp av artikelnummer som finns på förpackningen eller är åsatt på Petromax gjutjärnsprodukt, t.ex. ”ft9“ på locket till ft9-gryta eller ”fp20“ på handtaget till fp20-stekpanna.

1.1 Vad betyder symbolerna och varningarna?

	Varning! Het yta!
	Varning: Risk för personskada! Indikerar situationer som kan leda till personskada om de inte undviks.
	Använd handskar.
	Lämpar sig för kontakt med livsmedel.

	Före första användning: Ta bort förpackningsmaterialet. Skölj med varmt vatten, skölj med kallt vatten och torka noggrant.
	För matlagning: Rengör med ett milt, neutralt rengöringsmedel, vatten och en trasa. Säkerställ kortvarig kontakt med rengöringsmedlet.
	Använd inte diskmedel.
	Ej lämplig för diskmaskiner.
	Lämplig för elektriska spisar.
	Lämplig för keramiska hällar.
	Lämplig för gasspisar.
	Lämplig för induktionshällar.
	Gjutjärnsgrytor kan användas över öppen eld i en öppen spis eller över en brasa.
	Ej lämplig för användning i mikrovågsugn.

	Ej lämplig för frysen.
	Endast inom angivet temperaturområde.
	Ej lämplig som skärbräda.
	Koden identifierar materialet och gör det lättare att återvinna.
	Hål för termometer
	Locket kan användas som stekpanna.
	För användning i ugnfunktion kan du placera kol eller briketter på locket. Gjutjärnsgrytan kan användas både med kol och briketter.

2 Ändamålsenlig användning av Petromax gjutjärnsprodukt

2.1 Potentiella användningsområden

Petromax gjutjärnprodukt är känd för sin hållbarhet, värmeledningsförmåga och universella användningsmöjligheter. Nedan följer några typiska användningsområden:

Stekning och sjudning: Gjutjärnspannor och -grytor lämpar sig perfekt för stekning och sjudning av kött, fågel, grönsaker och andra ingredienser. Den jämna värmespridningen bidrar till en kontinuerlig värmebehandling av maträtter.

Bakning: Vissa gjutjärnsprodukter från Petromax kan användas i ugnar. De kan användas för att baka bröd, kakor, grytor och andra bakade maträtter.

Fritering: Tack vare sin tålighet mot höga temperaturer är gjutjärnsgrytor idealiska för fritering av livsmedel. Den höga värmekapaciteten ger en jämn temperaturkontroll.

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

Värmehållning: Gjutjärnet håller värmen mycket bra. Petromax gjutjärnsprodukter kan därför användas för varmhållning av maten på bordet eller under servering.

Observera att Petromax gjutjärnsprodukter ofta behöver brännas in eller smörjas in med olja för att förbättra non-stick-egenskaperna och förlänga livslängden (se avsnittet "Inbränning").

För att bevara kvaliteten på Petromax gjutjärnsprodukter följ skötselinstruktioner, t.ex. genom att undvika starka rengöringsmedel och regelbunden inoljning.

2.2 Ändamålsenlig användning och begränsningar:

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

- Tid och temperatur/användningsförhållanden vid hantering och förvaring i kontakt med livsmedel: används vid höga temperaturer för uppvärmning, matlagning och ugnstekning eller servering av maträtter. Petromax gjutjärnsprodukter är inte lämpliga för förvaring av livsmedel.
- Information om eventuell nödvändig hantering eller begränsning för användning av materialet i kontakt med livsmedel: Tvätta med varmt vatten och torka noggrant före första användning. Använd inte diskmedel. Förvaras på en torr plats. Använd inte för sura maträtter. Gjutjärn kan rosta och kräver särskild omsorg för att behålla sin användbarhet för kontakt med livsmedel. Lämpar sig inte för förvaring av livsmedel.

2.3 Riktiga typer av värmekällor

Petromax gjutjärnsprodukt har en universell användning och du kan använda din Petromax gjutjärnsgryta utan fötter på alla typer av spisar.

Häll: Gjutjärnsgrytor och –pannor kan användas på vanliga gas-, el- eller induktionsspisar. Den jämna värmespridningen i gjutjärnet garanterar utmärkta matlagningsresultat.

Ugn: Petromax gjutjärnsprodukter är eldfasta och kan därför användas i ugnen. Detta är särskilt användbart för grytor, stekning eller bakning av bröd och desserter.

TIPS

Placera inte Petromax gjutjärnsprodukten på botten av ugnen, utan på gallret!

Grill: Grillpannor eller grillplåtar i gjutjärn är perfekta för att grilla kött, grönsaker eller andra grillrätter. De kan användas på en utomhusgrill eller på spis.

Eldstad / brasa: Petromax gjutjärnsgrytor eller -pannor kan användas över öppen eld i en eldstad eller över en brasa. Därför är den perfekt för matlagning utomhus på en campingplats eller för grillning.

Induktionshäll: Petromax gjutjärnsprodukter kan användas på induktionshällar.

TIPS

Det är viktigt att komma ihåg att användning av gjutjärnsgrytor och –pannor kan kräva att vissa villkor uppfylls beroende på värmekälla. Vid ex. induktionshällar gjutjärnet anligga plant och stabilt medan vid användning över öppen eld är en lämplig inställning viktig. Följ alltid tillverkarens anvisningar och rekommenderade skötselanvisningar för aktuell värmekälla!

3 För din säkerhet

- Arbeta alltid med förnuft och endast i god form: trötthet, sjukdom, alkoholkonsumtion, läkemedels- eller drogpåverkan är oansvarsfulla beteenden eftersom du inte kan använda Peteromax gjutjärnsprodukten på ett säkert sätt.
- Före användning kontrollera att Petromax gjutjärnsprodukten inte är skadad. Använd inte skadade grytor. Om produkten är skadad måste den bytas ut före första användning.
- Välj en optimal värmefältstorlek för Petromax gjutjärnsprodukt. För att undvika person- eller egendomsskada iaktta den lastkapacitet som tillverkaren anger för din värmekälla (t.ex. grill, ugn) och anpassa den till din gryta.
- Ömtåliga ytor: Var medveten om vikten på Petromax gjutjärnsprodukt. Tappa inte produkten, utan sänk ner den försiktigt. Skjut inte undan tunga grytor eftersom det kan repa ömtåliga ytor.
- Petromax gjutjärnsprodukter får inte värmas upp när de är tomma eftersom de kan brännas.
- Lämna inte en varm Petromax gjutjärnsprodukt obevakad på en värmekälla.
- Släck inte brinnande fett med vatten. Stäng av syretillförseln med ett lock eller en filt. Avlägsna antändningskällan. Vid brännskador använd ge första hjälpen-åtgärder och uppsök professionell medicinsk hjälp.
- Använd matlagningsredskap av trä, värmebeständig plast eller silikon istället för metall. Skurmedel eller metallredskap kan skada din Petromax gjutjärnsprodukter. Skär inte med en kniv direkt inne i en Petromax gjutjärnsprodukt.

Varning! Het yta!

Gjutjärnsgrytan blir mycket varm under användning. För att undvika personskada:

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

4 Anvisningar för förvaring

- Ställ aldrig undan en våt och oskyddad Petromax gjutjärnsprodukt. Låt den alltid torka ordentligt och applicera ett tunt lager av Petromax skyddspasta på hela ytan.
- Förvara gjutjärnsprodukten på en torr plats. För optimal ventilation, placera en bit tunn wellpap, trä eller Petromax max silikonmatta mellan pannan och locket eller mellan de två halvorna av panini-, våffel- och hamburgerplattan.
- Om det uppstår små rostangrepp: Ta bort lätt rost med en stålborste och smörj in Petromax gjutjärnsprodukten med Petromax skyddspasta. Inbränning krävs. Om Petromax gjutjärnsprodukten har stora rostfläckar ska den brännas in igen.

5 Före första användning

Skölj produkten med varmt vatten, skölj en gång till med kallt vatten och torka noggrant. Alla Petromax gjutjärnsprodukter är fabriksinbrända och klara att användas.

6 Funktion

Petromax gjutjärnsprodukten ska endast vidröras med eldfasta handskar eller grytvantar. Handtagen kan bli mycket varma. Använd alternativt Petromax Aramid handtagsskydd (art: handle300) för skydd. Använd en Petromax locklyftare (art.: ftdh) eller en professionell locklyftare (art.: ftplus) för ta ta av locket.

När du har tagit bort Petromax gjutjärnsprodukten från spisen, grillen eller elden ställ undan den på ett värmebeständigt underlägg. Värmekänsliga ytor kan skadas. Vi rekommenderar att du använder ett grytunderlägg (Dutch Ovens) i silikon (artikel: slx-c). Den tål temperaturer från -40°C till 230°C. Som gytunderlägg kan du också använda grythandtag med Aramid-ficka (art.: t300-e) eller utan ficka (art.: t300).

7 Rengöring

Om du tar väl hand om din Petromax gjutjärnsprodukt kommer den att hålla i generationer.

Det finns några viktiga regler att följa: Låt din Petromax gjutjärnsprodukt svalna efter användning, skölj den för hand med varmt vatten, torka den väl och smörj in.

Petromax

DE EN FR DA FI IT NL NO PL SV ES CS

För detta använd Petromax skyddspasta för gjutjärn och smitt gjutjärn (artikel: ft-pflege) 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 fetter. Använd inte slipande eller frätande produkter eller metallskrapor. För vidbrända föroreningar rekommenderar vi att du använder Petromax skrapa (artikel: os eller os-z) eller rund Petromax rengöringsskrapa för järn- och smidesprodukter (artikel: scrub eller scrub-xl).

Varning! Risk att skada produkten

Tappa inte Petromax gjutjärnsprodukt eller häll inte kall vätska på varmt gjutjärn under rengöring eftersom det är ett sprött material som kan spricka!

8 Viktigt: glöm inte att bränna in produkten

TIPS

Patinan ska förnyas om den är skadad. Detta kan hända när din Petromax gjutjärnsprodukt börja rosta på vissa ställen. Om så är fallet ska rosten avlägsnas mekaniskt med en stålborste och sedan inbränning utföras.

Inbränning av Petromax gjutjärnsprodukt är ett viktigt steg för att skapa en naturlig non-stick-beläggning och förlänga produktens livslängd. Beroende på storleken på din Petromax gjutjärnsprodukt välj inbränning i en ugn med utsug eller utomhus på grillen.

Följ alltid säkerhetsanvisningar för att undvika personskada eller olycksfall under inbränning.

Varning! Rökutveckling!

- Se till att rummet är väl ventilerat, eftersom uppvärmd olja kan orsaka rök och lukter. Öppna fönster eller använd en fläkt för att ventilera bort rök och lukt.
- Vi rekommenderar inbränning i en ugn med rökutsug eller alternativt på en grill i trädgården. Observera att inbränning på grillen fungerar på samma sätt som inbränning i ugnen men exakta tid och temperatur kan variera.
- Om ugnen inte är ansluten till ett rökutsug utför inbränning utomhus.

TIPS

Upprepa inbränningsprocessen för att förstärka patinan och förbättra non-stick-egenskaperna. Låt Petromax gjutjärnsprodukten svalna helt efter inbränning innan den vidrörs eller rengörs.

Patinan är ofta inte svart efter inbränning, utan kan ha en brunaktig eller gråaktig färg.

Det är viktigt att patinan inte är klibbig efter inbränning utan är mycket slät vid beröring. Det är därför viktigt att inbränningsprocessen utförs noggrant.

8.1 Steg för en säker inbränning i ugn:

1. **Rengöring:** Avlägsna eventuella etiketter, rester eller föroreningar från gjutjärnsprodukten. Rengör noggrant med varmt vatten och en borste för att avlägsna damm, rester av rostskyddsmedel eller smuts.
2. **Torkning:** Torka produkten helt och låt den torka i minst 2 timmar för att undvika kvarvarande vatten.

Inbränningsmedel

3. **Applicera inbränningsmedel/smörjmedel:** applicera ett tunt lager vegetabilisk olja eller helst Petromax skyddspasta på produktens utsida. 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 före inbränning!

TIPS

För att få en jämn patina som inte är klibbig, se till att endast ett tunt lager olja finns kvar på produkten. Om du är osäker ta bort överflödig olja och bränn in gjutjärnsprodukten igen.

Uppvärmning: placera produkten upp och ned på ett galler i en ugn förvärmd till 200-250°C. Placera en bakplåt på den nedersta hyllan för att fånga upp oljedroppar. Kontrollera Petromax gjutjärnsprodukten i ugnen! Lätt rökutveckling under inbränning kan förekomma. Det är normalt. När rökutveckling upphör är processen avslutad. Inbränningstiden varierar beroende på produkt. Bränn in produkten i minst 30 minuter och observera rökutvecklingen.

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

8.2 Säkerhetsanvisningar för inbränning utomhus

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

- Välj ett väl ventilerat område utomhus som inte ligger nära lätt antändliga material eller konstruktioner. Undvik områden med starka vindar eller korsdrag för att inte riskera att du tappar kontrollen över elden.Håll ett säkert avstånd till Petromax gjutjärnsprodukt när du lagar mat och se till att det inte finns några barn eller husdjur i närheten.
- Se till att ytan som du placerar produkten på är stabil och eldsäker. Använd t.ex. grill, tegelstenar eller ett stabilt metallstativ.

- Ha alltid en brandsläckare, brandfilt eller annat lämpligt släckmedel i närheten i händelse av problem.
- Under inbränning håll ett säkert avstånd till Petromax gjutjärnsprodukt 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 varma stänk
- Var försiktig vid hantering av het olja och undvik stänk och läckage.
- Håll koll på produkten medan den bränns in och var försiktig när du tar bort eller flyttar den från elden.
- Låt produkten svalna helt efter inbränning innan du vidrör eller rengör den.

8.2.1 Steg för en säker inbränning på en grill (kol- eller gasolgrill):

1. **Förbered grillen:** Förvärm grillen till hög temperatur. Se till att grillen är ren och att det inte finns några rester på ytan.
2. **Förbered Petromax gjutjärnsprodukt:** Rengör produkten noggrant och torka den väl. Applicera ett tunt lager olja (raps- eller pumpafröolja) eller Petromax skyddspasta på hela insidan av produkten. De utvändiga ytorna bränns in på samma sätt. Utsidan av Petromax gjutjärnsprodukt ska vara vänd uppåt.
3. **Placera på grillen:** Placera Petromax gjutjärnsprodukten upp- och nedvänd på grillgallret. Se till att den är stabil och jämn så att oljan fördelas jämnt.
4. **Grillning och inbränning:** Lämna produkten på den heta grillen i cirka 30 till 60 minuter. Se till att grillen är väl ventilerad eftersom oljan kan avge rök under inbränning. Stäng grillocket om det finns tillgängligt för att garantera en jämn värmefördelning.
5. Lämna kvar produkten på grillen och låt den svalna långsamt. Vidrör inte den heta produkten förrän den svalnat till en säker temperatur.

9 Anvisningar för bortskaffande

Bortskaffande efter avfallssort i avsedda insamlingssystem för avfall.

Vid bortskaffande följ 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 posee 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.

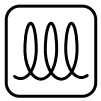
1 Información sobre esta guía

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

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

	No adecuado para el microondas.
	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.
	Termómetro de paso
	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 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 Petrox 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 quemarse 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 fuentes de calor

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.

Hornos: : 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!

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.

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.

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

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.

3 Por su propia seguridad

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

DE EN FR DA FI IT NL NO PL SV ES CS

Advertencia: ¡Superficie caliente!

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 recipiente 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 Uso

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 del horno, 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. Existen algunas reglas import- antes 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 quemarlo!

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! ¡Emisión de humo!

- Asegúrate de que la habitación está bien ventilada, ya que el combustible de calefac- ción puede producir humo y olores. Abre las ventanas o utiliza un ventilador para garantizar la salida del humo y los olores.
- Recomendamos cocinar en up horno con salida de humos o, alternativamente, en una bar- bacoa 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 fuese necesario, se puede repetir el proceso de fritura para aumentar la pátina y mejorar las propieda- des 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.

8.1 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, preferi- blemente, 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.

8.2 Instrucciones de seguridad para cocinar al aire libre

Si desea cocinar 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.

8.2.1 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 Aaccesorios (se venden por separado)

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

Originální pokyny pro péči o litinové produkty Petromax

Jsme rádi, že jste si vybrali produkt naší firmy. Abyste mohli plně využívat produkty Petromax, rádi bychom vás podrobně informovali o typických vlastnostech litiny jako produktu a zboží. Pokud se chcete ze svého litinového produktu Petromax těšit dlouhou dobu, je nutné, abyste uměli svůj litinový produkt Petromax správně používat (v souladu s jeho určením) a provádět pravidelnoou údržbu.

DŮLEŽITÉ: Litinový produkt Petromax má předem upravený povrch, což znamená, že by se před prvním použitím neměl připalovat. Tyto pokyny k údržbě pomohou prodloužit životnost výrobku.

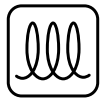
1 Informace týkající se tohoto návodu

Před použitím litinového produktu Petromax si přečtěte celý návod k údržbě. Tyto pokyny jsou základem pro bezpečné používání litinových produktů 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 produktům Petromax. Podrobnější informace naleznete v popisu jednotlivých součástí. Konkrétní výrobek lze identifikovat na obalu nebo podle čísla dílu litinového produktu Petromax, např. „ft9“ na poklici hrnce ft9 nebo „fp20“ na rukojeti hrnce fp20.

1.1 Co znamenají symboly a varování?

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

	Před prvním použitím: Odstraňte obal. Opláchněte vlažnou vodou, opláchněte studenou vodou a důkladně osušte.
	Čistěte jemným neutrálním čisticím prostředkem, vodou a hadříkem. Dbejte na to, aby čisticí prostředek působil krátkou dobu.
	Nepoužívejte čisticí prostředky.
	Nelze mýt v myčce nádobí.
	Vhodné pro elektrické vařiče.
	Vhodné pro keramické vařiče.
	Vhodné pro plynové sporáky.
	Vhodné pro indukční varné desky.
	Litinové hrnce lze používat nad otevřeným ohněm nebo táborákem.
	Není vhodné do mikrovlnné trouby.

	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 produktu Petromax

2.1 Možné oblasti použití

Litinový produkt Petromax je znám 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 produkty Petromax lze používat v troubách. Některé výrobky Petromax lze použít k pečení chleba, koláčů, nákypů 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 produkty Petromax je často třeba smažit nebo mazat olejem, aby se zlepšily jejich nepřilnavé vlastnosti a prodloužila se jejich životnost (viz kapitola „Smažení“).

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

2.2 Specifikace týkající se předpokládaného způsobu používání a omezení:

- Druhy potravin, které mohou přijít do styku s litinovým produktem 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: používání při vysokých teplotách pro ohřev, vaření a pečení nebo servírování potravin. Litinové produkty 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 na všech typech sporáků.

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

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

POZNÁMKA

Litinový produkt Petromax nepokládejte na dno trouby, ale na rošt!

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

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

Stanoviště pro vaření na čerstvém vzduchu: Litinové hrnce a pánve Petromax lze používat také na speciálních stanovištích určených pro vaření na čerstvém vzduchu, jako jsou turistické vařiče nebo ohniště.

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

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 produkt Petromax, zda není poškozený. Poškozený litinový hrnec nepoužívejte. Pokud je výrobek poškozený, musí být před dalším použitím vyměněn.
- Zvolte optimální velikost hrnce pro litinový produkt 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 produktu Petromax. Výrobek neupouštějte, spouštějte jej opatrně. Netlačte těžkými nástroji, protože by mohlo dojít k poškrábání choulostivých povrchů.
- Litinový výrobek Petromax se nesmí zahřívat prázdný, protože by mohlo dojít k jeho přehřátí.
- Nenechávejte horký litinový produkt 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 kuchyňských nástrojů používejte dřevěné, žáruvzdorné plastové nebo silikonové. Kovové drátěnky nebo náčiní mohou litinové produkty Petromax poškodit. Neřežte přímo nožem v litinových produktech Petromax.

DE EN FR DA FI IT NL NO PL SV ES CS

Varování! Horký povrch!

Litinové nádobí se při používání velmi zahřívá. Abyste předešli úrazu:

- Při používání litinových produktů Petromax udržujte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Chraňte si ruce žáruvzdornou látkou nebo ochrannými rukavicemi a používejte zvedák víka.

4 Pokyny týkající se 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.
- Produkt 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 produkt Petromax údržbovou pastou Petromax. Je nutné vyleštit. Pokud jsou na litinovém produktu Petromax velké skvrny od rzi, doporučuje se opětovné vypálení.

5 Před prvním použitím

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

6 Způsob fungování

S litinovými produkty Petromax by se mělo manipulovat pouze v nehořlavých rukavicích nebo chňapkách. Rukojeti mohou být velmi horké. Za účelem ochrany používejte alternativní ochranu pro uchopení pánve Petromax Aramid (art.: handle300). K sejmutí poklice můžete použít zvedák pokliček Petromax (art.: ftdh) nebo profesionální zvedák pokliček (art.: ftplus) pro holandské trouby.

Po sejmutí litinového produktu 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 pro hrnce (art.: slx-c). Odolává teplotám od -40 °C do 230 °C. Jako podložky lze použít také chňapky s kapsou Aramid (art.: t300-e) nebo bez kapes (art.: t300).

7 Čištění

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

Na litinu a kované železo můžete použít konzervační pastu Petromax (art.: 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 (art.: os nebo os-z) nebo čistič na litinu a kované železo Petromax (art.: scrub nebo scrub-xl).

Varování! Nebezpečí poškození předmětu!

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

8 Důležité: Nezapomeňte na vypalování

POZNÁMKA

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

Vypalování litinových produktů Petromax je důležitým krokem k vytvoření přirozeného nepřilnavého povrchu a prodloužení trvanlivosti výrobku. V závislosti na velikosti litinového produktu Petromax jej lze připravovat také v horkovzdušné troubě nebo venku na grilu.

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

Varování! Kouř!

- Ujistěte se, že je místnost velmi dobře ventilovaná, protože topný olej může způsobovat kouř a zápach. Otevřete okna nebo použijte ventilátor, abyste kouř a zápach odvedli pryč.
- Doporučujeme vypalování v troubě s odvodem kouře nebo alternativně také na zahradním grilu. Upozorňujeme, že příprava na grilu probíhá stejně jako v troubě, ale přesné časy a teploty se mohou lišit.
- Pokud není trouba připojena k odtahu kouře, měl by tento proces být proveden venku.

POZNÁMKA

V případě potřeby lze vypalování opakovat, aby se zvýšila patina a zlepšily nepřilnavé vlastnosti. Před dotykem nebo čištěním nechte litinový produkt 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.

8.1 Kroků k bezpečnému vaření:

1. **Čištění:** Odstraňte z litinového produktu veškeré lepidlo, zbytky nebo nečistoty. Důkladně jej vyčistěte teplou vodou a kartáčem, abyste odstranili prach, zbytky inhibitorů koroze nebo nečistoty
2. **Sušení:** Výrobek zcela vysušte a nechte jej schnout alespoň po dobu 2 hodin, aby se zabránilo vzniku zbytků vody.

Prostředek k vypalování

3. Používejte udržovací pastu Petromax nebo oleje s vysokým bodem zakouření od cca 200 °C výše.
4. **Naneste stabilizátor/mazivo:** Na produkt naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje nebo v ideálním případě 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 produktu 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 mřížku, aby se zachytily případné kapky oleje. Litinový produkt Petromax v troubě sledujte. Je možné, že během pečení může vycházet trochu kouře. Jedná se o záměr. Jakmile se kouř přestane objevovat, je proces ukončen. Doba pečení se liší v závislosti na produktu. Produkt vypalujte po dobu minimálně 30 minut a sledujte tvorbu kouře.

Nechte vychladnout: Vypněte troubu a po vypálení nechte produkt 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.

8.2 Bezpečnostní pokyny pro venkovní vypalování

Pokud chcete vypalovat pod širým nebem, je nejdůležitější bezpečnost:

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

- V případě problému mějte vždy poblíž hasicí přístroj, protipožární deku nebo jiný vhodný hasicí prostředek.
- Při vypalování dodržujte bezpečnou vzdálenost od litinového produktu 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 sálajícím horkem.
- Při manipulaci s horkým olejem buďte opatrní a zabraňte rozstřiku a úniku oleje.
- Během vypalování na produkt dohlížejte a buďte opatrní při jeho vyjímání nebo přenášení.
- Před dotykem nebo čištěním nechte produkt po vaření zcela vychladnout.

8.2.1 Kroků pro bezpečné vypalování na grilu (na dřevěném 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 produktu Petromax:** Produkt důkladně očistěte a dobře vysušte. Na celý vnitřní povrch produktu naneste tenkou vrstvu oleje (řepkového nebo dýňového) nebo pečující pasty Petromax. Stejným způsobem se vypálí i vnější povrchy. Vnější strana litinového produktu Petromax by měla směřovat vzhůru.
3. **Uložení na gril:** Litinový produkt Petromax položte na gril dnem vzhůru. Ujistěte se, že je stabilní a vodorovný, aby se olej rovnoměrně rozprostřel.
4. **Vychladnutí produktu:** Vypněte gril a nechte produkt pomalu vychladnout. Nedotýkejte se horkého produktu, dokud nedosáhne bezpečné teploty.

9 Pokyny týkající se likvidace

Tříděný materiál musí být likvidován odděleně do speciálních kontejnerů.

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

10 Příslušenství (dostupné samostatně)

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

Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Germany

info@petromax.de

BT00389 BDA_castiron_10.06.2024