



Petromax

sp20 - sp24 - sp28 - sp32

DE

Schmiedeeiserne Pfanne
Gebrauchsanleitung

EN

Wrought-Iron Pan
User Manual

FR

Poêle en fer forgé
Mode d'emploi

MADE IN GERMANY

www.petromax.de

Gebrauchsanleitung für Petromax Schmiedeeiserne Pfannen sp20-sp32

Vielen Dank, dass du dich für ein Produkt aus der sp-Serie von Petromax entschieden hast. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deiner Pfanne haben wirst. Mit zunehmendem Gebrauch verbessern sich die hervorragenden Brateigenschaften dieser schmiedeeisernen Pfanne und sie entwickelt ihre optimalen Vorzüge. Die Pfanne eignet sich für alle Herdarten sowie für offenes Feuer. Ihre erstklassige Verarbeitung und das hochwertige Eisen garantieren eine sehr lange Lebensdauer.

DE

EN

FR

Wichtige Hinweise

Lies dir die folgenden Hinweise vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Hebe diese Anleitung gut auf und übergib es auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Sicherheitshinweise

- Der Pfannenstiel kann während des Gebrauchs heiß werden. Fasse die Pfanne daher nur mit hitzeresistenten Handschuhen oder Topflappen an.
- Um Gebrauchsspuren auf deinem Kochfeld zu vermeiden, hebe die Pfanne an, bevor du sie auf dem Kochfeld versetzt. Folge den Nutzungshinweisen der Hersteller von Glas- und Keramik Kochfeldern und vermeide das Hin- und Herschieben von Töpfen und Pfannen auf dem Kochfeld.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entferne eventuelle Aufkleber und Klebereste sowie die Schutzfolie vom Petromax Markenschild am Stiel.
2. Weiche die Pfanne für 5 bis 10 Minuten in heißem Wasser mit Waschmittel ein, um den farblosen Korrosionsschutz zu entfernen. **Kein Spülmittel verwenden!** Wasche dann mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm und klarem, heißem Wasser die Reste des Schutzes ab. Trockne die Pfanne gut ab.
3. Für eine optimale Antihafteffekt muss die Pfanne eingebrannt werden. Fülle ein hoch erhitzbares Speiseöl (kein Olivenöl, da es nicht so stark erhitzt werden kann) in die Pfanne, sodass der Boden gut bedeckt ist. Erhitze die Pfanne zunächst langsam, d. h. auf mittlerer Stufe. Nur so hat das Eisen genügend Zeit sich auszudehnen. Gib nun einen Teelöffel Salz in die Pfanne.

DE

EN

FR

4. Erhöhe die Hitze auf die höchste Stufe und rühre das Öl gelegentlich mit einem Holzlöffel oder -spachtel um. Nach einiger Zeit färbt sich der Pfannenboden stellenweise dunkel und es bildet sich die für schmiedeeiserne Pfannen typische Patina.
5. Entleere die Pfanne und lass sie langsam abkühlen. Spüle die Pfanne mit heißem Wasser aus und entferne eventuelle Bratrückstände vorsichtig. Trockne die Pfanne anschließend gut ab und reibe sie mit einer dünnen Schicht Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen ein (alternativ neutrales, hochoverhitzbares, Öl oder Pflanzenfett). Die Pfanne ist nun einsatzbereit.

Reinige die Pfanne nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser. Trockne sie anschließend gut ab und fette sie ein, bevor du sie verstaust. Verwende dazu niemals Olivenöl, da es nicht so stark erhitzt werden kann.

Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege

- Achte auf die richtige Herdgröße. Die Herdplatte sollte maximal so groß sein wie der Pfannenboden. Nur wenn die Größe des Pfannenbodens der Herdplatte entspricht, kann sich die Wärme gleichmäßig verteilen.
- Erhitze die Pfanne und das Öl stets langsam, damit das Material genügend Zeit hat sich auszudehnen.
- Erhitze die Pfanne nie im leeren Zustand.
- Anfangs benötigst du zum Braten etwas mehr Öl als in einer beschichteten Pfanne. Je häufiger die Pfanne benutzt und je dunkler sie wird, desto weniger Öl wird benötigt.
- Niemals die Pfanne in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen! Es reicht aus, wenn die Pfanne nach Gebrauch mit warmem Wasser ausgespült, gut abgetrocknet und anschließend dünn mit Petromax Pflegepaste eingerieben wird.
- Bitte beachte, dass die Patina der Pfanne bei der Zubereitung von säurehaltigen Gerichten (z. B. Speisen mit Wein oder Tomaten) angegriffen werden kann. In diesem Fall solltest du die Pfanne erneut einbrennen. Beachte dazu die Hinweise unter dem Punkt „Vor dem ersten Gebrauch“.

Ausführungen

Petromax bietet dir die schmiedeeisernen Pfannen in vier Größen an. So wählst du stets die passende Pfanne, die deinen Bedürfnissen entspricht.

Modelle	Durchmesser	Gewicht	Auflagefläche	Gesamtlänge
sp20	20 cm	0,8 kg	14,0 cm	40 cm
sp24	24 cm	1,2 kg	17,8 cm	46 cm
sp28	28 cm	1,6 kg	20,5 cm	53 cm
sp32	32 cm	2,0 kg	24,5 cm	60 cm

Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deine schmiedeeiserne Pfanne eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich deine schmiedeeiserne Pfanne aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht verwenden, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setze dich dazu mit deinem Händler in Verbindung.

Service

Bei Fragen und Problemen stehen wir dir gern zur Verfügung. Unseren Kundenservice erreichst du per E-Mail unter: service@petromax.de.

DE

EN

FR

User manual for the Petromax Wrought-Iron Pan sp20-sp32

Thank you for purchasing a product from the Petromax wrought-iron pan series. We are convinced that you will be delighted with your pan. The more you use your wrought-iron pan, the more it provides its best frying features and reaches its utmost potential. The pan is suitable for all types of heat sources including open fires and induction cookers. The pan's first-class manufacturing and high-quality iron guarantee an extremely long life span.

Important instructions

Before using the pan for the first time, read the following information carefully. Pay special attention to the safety instructions and this manual for future reference.

Safety instructions

- The pan handle becomes very hot when in use. Always use heat-resistant gloves or potholders when moving the pan.
- To avoid traces of use on your ceramic hob, lift the pan when moving it. Follow the instructions for the (ceramic) cooker provided by the manufacturer and avoid moving your pots and pans on the (ceramic) hob's surface.

Before the first use

1. Remove any stickers or adhesive residues and the protective film from Petromax logo on the pan handle.
2. Soak the pan in hot water with detergent for 5 to 10 minutes to remove the colourless anti-corrosion protection. **Do not use dishwashing detergent!** Then, by means of a dishwashing brush or sponge and clear, hot water remove all residues of the protection layer and dry the pan thoroughly with a clean cloth.
3. For optimum anti-stick effect the pan needs to be seasoned. For that purpose, pour some high temperature cooking oil (no olive oil, as it has a low smoke point) into the pan so that the bottom is covered well. Slowly heat up the pan over medium heat, so that the iron has enough time to expand. Add a teaspoon of salt.
4. Increase the heat to the highest level and stir occasionally with a wooden spoon or spatula. After some time, the surface of the pan turns dark at places and the typical patina forms.

5. Empty the pan and let it cool down slowly. Rinse the pan with hot water and carefully remove any roasting residues. Dry with a clean cloth and apply a thin layer of Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron (alternatively a neutral oil or vegetable fat). Your pan is now ready to use.

After every use, clean your pan with some kitchen paper or rinse with hot water. Dry with a clean cloth and apply a thin layer of grease. Never use olive oil for it has a low smoke point and burns out too quickly.

DE

EN

FR

Instructions for use and care

- Make sure that the size of the cooker's hob is equal to or larger than the pan size. Otherwise, heat is unevenly distributed across the bottom of the pan.
- Always heat the pan and the oil slowly so that the material has sufficient time to expand.
- Never heat when empty.
- Initially, you will need to use more cooking oil than usual. The more the pan is used and the darker it becomes, the lesser oil is needed.
- Never clean your pan in a dishwasher or with dishwashing detergent. Clean with some kitchen paper or hot water, then dry with a clean cloth and grease with some neutral oil or vegetable fat.
- Please note that the patina might be damaged by the preparation of acidic food (e.g. food with wine or tomatoes). In that case you should re-season the pan. Observe the instructions under "Before the first use."

DE

EN

FR

Models

Petromax provides four sizes of the Wrought-iron pan. Thus, you can always choose the one that suits you and your needs.

Models	Diameter	Weight	Contact area	Total length
sp20	20 cm	0.8 kg	14.0 cm	40 cm
sp24	24 cm	1.2 kg	17.8 cm	46 cm
sp28	28 cm	1.6 kg	20.5 cm	53 cm
sp32	32 cm	2.0 kg	24.5 cm	60 cm

Warranty

Under proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Wrought-Iron Pan from the date of purchase. If you cannot use the Petromax Wrought-Iron Pan properly due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty repair. Contact your retailer for that purpose.

Service

If you have questions or if you need additional information, please let us know. You can contact our service team via email at: service@petromax.de.

Mode d'emploi du Poêle en fer forgé Petromax sp20-sp32

Merci d'avoir choisi un produit de la série sp Petromax. Nous espérons que l'usage de votre nouvelle poêle vous apportera une grande satisfaction. Une utilisation fréquente de votre Poêle en fer forgé permet à celle-ci d'accroître ses performances et d'atteindre son potentiel optimal. La poêle convient à tous les types de plaques de cuisson ainsi qu'aux feux en plein air. Sa fabrication et son fer de grandes qualités leur garantissent une durée de vie maximale.

Instructions importantes

Avant le premier usage, lisez attentivement les instructions ci-après. Respectez particulièrement les consignes de sécurité. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr.

Consignes de sécurité

- Durant l'utilisation, la poignée de la poêle devient très chaude. Manipulez ainsi la poêle uniquement avec une manique ou des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- Pour éviter des traces d'usure sur votre plan de cuisson, déplacez la poêle en la soulevant. Suivez les conseils d'utilisation des fabricants de plan de cuisson en verre ou céramique et évitez le déplacement de vos marmites et poêles sur votre plan de cuisson.

Avant la première utilisation

1. Retirez les étiquettes ou autres restes d'autocollants ainsi que le film de protection de la poignée.
2. Plongez la poêle dans de l'eau chaude avec de la lessive pendant 5 à 10 minutes afin d'éliminer la protection anticorrosion incolore. **N'utilisez jamais de liquide vaisselle !** Rincez à l'eau chaude, ôtez les traces restantes à l'aide d'une brosse à vaisselle ou une éponge. Séchez la poêle avec un chiffon.
3. Afin d'obtenir un revêtement anti-adhésif, la poêle doit être culotée. Versez de l'huile de cuisine qui supportent bien les hautes températures, jusqu'à ce que le fond en soit recouvert. Chauffez la poêle petit à petit, à feu moyen, pour que le fer puisse avoir le temps de se dilater. Distribuez une cuillère à café de sel.
4. Augmentez le feu à la température maximum et remuez de temps en temps avec la cuillère ou spatule en bois. Au bout d'un certain temps, des traces marron foncées apparaissent par endroits et forment la patine propre aux Poêles en fer forgé.

DE

EN

FR

5. Videz la poêle et laissez la refroidir lentement. Rincez la poêle avec de l'eau chaude et nettoyez soigneusement les restes de cuisson. Séchez la poêle avec un chiffon. La poêle est maintenant prête à l'emploi.

Après chaque usage, nettoyez la poêle à l'eau claire et chaude, faites la sécher et graissez la avant le stockage. Ne jamais utiliser de l'huile d'olive, car cela ne pourra pas être chauffée à une température aussi élevée que d'autres types de graisse.

Conseils d'utilisation et d'entretien

- Veillez à ce que la plaque de cuisson ne soit pas de dimensions inférieures à celles de la poêle. La répartition de la chaleur sera assurée uniquement, si la taille de la poêle correspond à celle de la plaque de cuisson.
- Réchauffez toujours la poêle et les matières grasses en douceur pour que le matériau ait le temps de se dilater.
- Ne jamais chauffez la poêle à vide.
- Utilisez au début plus de matières grasses que pour une poêle antiadhésive. Plus vous utilisez la poêle, plus celle-ci deviendra foncée, moins vous avez besoin de matière grasse.
- Ne jamais nettoyez la poêle au lave-vaisselle ou avec du liquide vaisselle ! Un simple nettoyage à l'essuie-tout ou avec de l'eau chaude suffit. Séchez et graissez la poêle.
- Veillez à ce que la patine de la poêle n'entre pas en contact avec des aliments acides (par exemple des aliments contenant du vin, des tomates). La poêle doit sinon être de nouveau culottée. Respectez attentivement les instructions de la section „Avant la première utilisation“.

Modèles

Petromax vous propose quatre tailles de Poêles en fer forgé. Ainsi, vous choisissez toujours celle qui convient à vos besoins.

Modèles	Diamètre	Poids	Surface de contact	Longueur totale
sp20	20 cm	0,8 kg	14,0 cm	40 cm
sp24	24 cm	1,2 kg	17,8 cm	46 cm
sp28	28 cm	1,6 kg	20,5 cm	53 cm
sp32	32 cm	2,0 kg	24,5 cm	60 cm

Garantie

En utilisation adéquate, votre Poêle en fer forgé Petromax a garantie pendent deux ans à compter de la date d'achat. Si votre Poêle en fer forgé Petromax ne peut pas être utilisé correctement en raison de défauts de fabrication ou de matériel, vous avez droit à une réparation. Pour cela, veuillez contacter votre revendeur.

Service

Nous sommes à votre disposition en cas de questions ou de problèmes. Vous pouvez contacter notre service par e-mail : service@petromax.de.



Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

☎ +49 (0) 391-400 26 05

✉ info@petromax.de

🖱 www.petromax.de

DE

Copyright © Petromax GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Petromax und die Drachenmarke sind eingetragene Marken. Kein Teil dieser Anleitung darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

EN

Copyright © Petromax GmbH. All rights reserved.

Petromax and the dragon brand are registered trademarks. The content of this user manual must not be replicated in any way, edited, copied or distributed by any means without permission.

FR

Copyright © Petromax GmbH. Tous droits réservés.

La marque Petromax et la marque du dragon sont enregistrées. Le contenu de ce mode d'emploi ne peut être reproduit sous aucune condition sans permission ou ne peut être édité, copié ou distribué, partiellement ou intégralement, par quelque procédé que ce soit.