



# **Petromax**

## **ft0.5 - ft18 | ft0.5-t - ft18-t**

**DE**

**Feuertopf**

Gebrauchsanleitung

**EN**

**Dutch Oven**

User manual

**FR**

**Marmite en fonte**

Mode d'emploi



## Gebrauchsanleitung für Petromax Feuertopf

Vielen Dank, dass du dich für den Petromax Feuertopf entschieden hast! Mit deinem neuen Feuertopf kannst du deine Mahlzeiten über dem offenen Feuer oder in der heimischen Küche garen und profitierst dabei von den einzigartigen Eigenschaften des hochwertigen Gusseisens. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deinem Petromax Feuertopf haben wirst und hoffen, dass jedes darin zubereitete Gericht zum besonderen Genuss wird.

### Wichtige Hinweise

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

### Produktbeschreibung

Du kannst den Feuertopf sowohl auf Gasflammen, im Backofen als auch im Freien auf einer Kochstelle, auf einem Lagerfeuer oder auf einem passenden Grill verwenden. Die Feuertöpfe mit planem Boden (ohne Füße) können zudem auf allen Herdarten verwendet werden. Das Gusseisen mit seiner ausgezeichneten Wärmeverteilung und -speicherung ist dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) sofort einsatzbereit und leicht zu pflegen. Der Deckel des Feuertopfes ab Größe ft3 /ft3-t hat Füße und kann als Pfanne verwendet werden.

### Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Der Feuertopf und seine Teile (Deckel, Henkel) können bei Verwendung sehr heiß werden. Lass deshalb niemals Kinder und Tiere in die Nähe des Feuertopfs. Fasse den Feuertopf und seine Teile nur mit hitzeresistenten Handschuhen, Topflappen oder dem Deckelheber an.
- Schütte keine kalten Flüssigkeiten (z.B. Wasser) auf den heißen gusseisernen Feuertopf, da der Feuertopf reißen oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Feuertopfes.
- Lass den Feuertopf nicht fallen. Gusseisen ist ein sprödes Material, das reißen kann.

### Vor dem ersten Gebrauch

Bevor du den Feuertopf das erste Mal benutzt, reinige ihn gründlich mit heißem Wasser und trockne ihn anschließend gut ab. Dank der vorbehandelten Oberfläche kannst du deinen robusten Petromax Feuertopf nach dem Ausspülen sofort benutzen, ein erstes Einbrennen ist nicht nötig. Du solltest die ersten Male keine säurehaltigen Speisen zubereiten, da hierdurch die Patina (Schutzschicht des Feuertopfes) angegriffen werden kann.

## Pflege und Lagerung

Sofern du deinen Feuertopf korrekt pflegst, hält dieser über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten:

- Lass den Feuertopf nach dem Kochen abkühlen und reinige ihn dann mit warmem Wasser. Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Feuertopfs. Hierdurch kann die Patina zerstört werden. Benutze ausschließlich den mitgelieferten Kochaufsatz.
- Verwende eine handelsübliche Geschirrspülbürste oder einen Schwamm (keinen Metallschwamm!), um den Feuertopf zu reinigen. Für festsitzenden Schmutz oder eingebrannte Essensrückstände empfehlen wir außerdem den Petromax Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen, der der Patina deines Topfes auch bei kräftigem Scheuern nicht schadet.
- Der Feuertopf ist nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Reinige den Feuertopf nicht in heißem Zustand mit kaltem Wasser. Der Feuertopf könnte durch die entstehenden Spannungen reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Verstau den Feuertopf niemals in nassem Zustand und unbehandelt.
- Trockne den Feuertopf immer gründlich ab und reibe ihn mit einer dünnen Schicht Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen ein, bevor du ihn verstaut. Alternativen sind neutrale Öle oder Pflanzenfett. Verwende kein Olivenöl, da es bei der nächsten Verwendung nicht so heiß erhitzt werden kann wie andere Fette.
- Lagere den Feuertopf anschließend an einem trockenen Ort. Damit dein Feuertopf „atmen“ kann, wenn du ihn verstaut hast, kannst du ein Stück Pappe, festes Papier oder Holz zwischen Topf und Deckel legen. Dadurch sorgst du für eine gute Belüftung.

## Erneut Einbrennen

Die Patina muss erneuert werden, wenn sie in Mitleidenschaft gezogen wurde. So kann es z. B. passieren, dass dein Feuertopf an einigen Stellen zu rosten beginnt. Tritt dies auf, solltest du wie folgt vorgehen:

- Entferne den Rost mit einer Drahtbürste. Reinige den Feuertopf mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste. Trockne ihn anschließend gut ab.
- Fette die gesamte Topfoberfläche und den Deckel von innen und außen mit der Petromax Pflegepaste, einem neutralen Öl oder Pflanzenfett ein. Verwende kein Olivenöl oder andere Fette mit einem niedrigen Rauchpunkt, da diese zu schnell verbrennen.
- Stelle den Feuertopf (ohne Deckel) anschließend in einen vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Lass ihn 1 bis 2 Stunden einbrennen und stell danach die Wärmezufuhr ab. Öffne die Backofentür einen Spalt und lass den Feuertopf abkühlen.
- **Achtung!** Durch das Verbrennen der Fettschicht kann es zu Rauchentwicklung kommen. Daher empfehlen wir, den Einbrennvorgang draußen z. B. auf dem offenen Feuer oder Grill durchzuführen.

- Fette den Feuertopf nach dem Abkühlen nochmals vollständig ein. Der Einbrennvorgang ist abgeschlossen.

## Kochen, Braten und Backen

Du kannst den Feuertopf sowohl im Backofen zuhause als auch im Freien auf einer Kochstelle, über dem offenen Feuer oder in einem passenden Grill verwenden. Dabei können die verschiedenen Hitzequellen wie Grillbriketts, Holzkohle oder das Glutbett eines Lagerfeuers unterschiedlich heiß sein. Die Feuertöpfe mit planem Boden (ohne Füße) können zudem auf allen Herdarten verwendet werden.

## Am Lagerfeuer

Für die Nutzung des Feuertopfes am Lagerfeuer gilt es, viel auszuprobieren: Jede Holzart lässt eine andere Glut entstehen und glüht dementsprechend länger oder kürzer. Wenn du den Feuertopf direkt an das Feuer stellst, kannst du einige Gerichte mit der abstrahlenden Hitze des Feuers garen. Unverzichtbar ist dann jedoch ein regelmäßiges Drehen des Feuertopfes, sodass er gleichmäßig von allen Seiten aufgeheizt wird.

## Mit Briketts

Einfach zu handhaben und verlässlich sind hochwertige Grillbriketts. Sie haben meist eine ähnliche Größe und speichern die Hitze lange. So gelingt es dir am einfachsten, die Hitze für deinen Feuertopf zu regulieren.

Wie viele Briketts du unter dem Feuertopf und auf dem Deckel benötigst, ist auch von der Gar- und Zubereitungsmethode abhängig. Als Faustregel für alle Feuertopf-Größen gilt:

- Zum Köcheln von Suppe und Eintopf: 1/3 der Briketts auf den Deckel und 2/3 unter den Feuertopf
- Zum Backen von Brot und Kuchen: 2/3 der Briketts auf den Deckel und 1/3 unter den Feuertopf

Die folgende Tabelle bietet dir eine Orientierung, wie viele Briketts du für welchen Feuertopf benötigst. In der Tabelle findest du die Gesamtzahl der Briketts und wie du sie auf dem Gussdeckel bzw. unter dem Feuertopf verteilen solltest, um deinen Topf auf eine bestimmte Temperatur zu bringen.

|                       |              |              |
|-----------------------|--------------|--------------|
| ft0.5 / ft0.5-t       | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| gesamt (oben / unten) | 3 (2 / 1)    | 6 (4 / 2)    |
| ft1 / ft1-t           | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| gesamt (oben / unten) | 5 (3 / 2)    | 8 (5 / 3)    |
| ft3 / ft3-t           | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| gesamt (oben / unten) | 8 (5 / 3)    | 14 (9 / 5)   |
| ft4.5 / ft4.5-t       | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| gesamt (oben / unten) | 15 (9 / 6)   | 21 (14 / 7)  |
| ft6 / ft6-t           | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| gesamt (oben / unten) | 24 (14 / 10) | 30 (20 / 10) |
| ft9 / ft9-t           | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| gesamt (oben / unten) | 24 (15 / 9)  | 30 (21 / 9)  |
| ft12 / ft12-t         | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| gesamt (oben / unten) | 28 (17 / 11) | 38 (25 / 13) |
| ft18 / ft18-t         | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| gesamt (oben / unten) | 32 (19 / 13) | 42 (28 / 14) |

Die Tabelle gibt an, wie viele Briketts du zum Backen benötigst. Indem du die Zahlen von oben und unten vertauschst, weißt du, wie viele Briketts zum Köcheln von Suppe und Eintopf nötig sind. Übrigens: Zum Schmoren und Braten teilst du einfach die Gesamtzahl der Briketts durch 2. Die eine Hälfte der Briketts verteilst du auf dem Deckel und die andere Hälfte unter dem Topf.



**Diese Angaben sind lediglich eine Orientierung und können nach verwendeter Brikettsorte, Umgebungstemperatur und Witterung variieren. Grundsätzlich gilt: Lieber mit wenigen Briketts anfangen und bei Bedarf nachlegen.**

Um eine gleichmäßige Hitze zu gewährleisten, solltest du den Deckel in regelmäßigen Abständen von 10 - 20 Minuten drehen. Nach etwa 50 - 60 Minuten ist es ratsam, die Briketts durch neue zu ersetzen.

## Fassungsvermögen

Petromax bietet den gusseisernen Feuertopf in verschiedenen Größen an. So kannst du den passenden Topf für deine Ideen und Vorhaben auswählen.

| Model           | Anzahl Personen  | Inhalt Topf (max.) | Inhalt Deckel (max.) |
|-----------------|------------------|--------------------|----------------------|
| ft0.5 / ft0.5-t | Desserts / Soßen | 0,56 Liter         | 0,25 Liter           |
| ft1 / ft1-t     | Desserts / Soßen | 0,93 Liter         | 0,25 Liter           |
| ft3 / ft3-t     | 1 - 3            | 1,6 Liter          | 0,4 Liter            |
| ft4.5 / ft4.5-t | 2 - 5            | 3,5 Liter          | 1,0 Liter            |
| ft6 / ft6-t     | 4 - 8            | 5,5 Liter          | 1,5 Liter            |
| ft9 / ft9-t     | 8 - 14           | 7,5 Liter          | 1,5 Liter            |
| ft12 / ft12-t   | 14 - 20          | 10,8 Liter         | 2,0 Liter            |
| ft18 / ft18-t   | > 20             | 16,1 Liter         | 2,7 Liter            |

Die detaillierten Größen- und Gewichtsangaben für dein Feuertopf-Modell findest du auf dem Verpackungskarton.



**Alle Feuertöpfe sind in zwei Ausführungen erhältlich: Entweder mit drei soliden Füßen oder mit planem Boden. Der Deckel des Feuertopfes ab Größe ft3 /ft3-t hat Füße und kann als Pfanne verwendet werden.**

## Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deinen Petromax Feuertopf eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich dein Petromax Feuertopf aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setz dich dazu mit deinem Händler in Verbindung.

## Service

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

## User manual for Petromax Dutch Oven

Thank you for choosing the Petromax Dutch Oven! With your new Dutch Oven you can cook your meals on an open fire or in your home kitchen while enjoying the unique properties of high-quality cast iron. We are convinced that you will be delighted with the great features the Petromax Dutch Oven has to offer and we hope that every dish cooked within will be a culinary delight.

### Important instruction

**Please read this user manual carefully before using your product for the first time. Follow the safety instructions. Keep this user manual for future reference. If you give the Petromax Dutch Oven to another person, you must also pass on this user manual.**

### Product description

You can use the Dutch Oven over gas flames, in an oven as well as outdoors on a campfire or a suitable grill. Furthermore, the Dutch Ovens with plane bottom surface (without feet) are suitable for all types of stoves. For the cast iron optimally transfers and stores heat, it can be used immediately. And is easy to care for, thanks to the pre-seasoned surface. The Lid of the Dutch Oven from size ft3 / ft3-t has feet and can be used as pan.

### Safety instructions

- **Caution!** The Petromax Dutch Oven and its parts (lid, handle) can become extremely hot when in use. Thus, children and animals should never be allowed near the Dutch Oven. Only touch the Dutch Oven and its parts with heat-resistant gloves, potholders or the lid lifter.
- Do not pour cold liquids (such as water) onto the hot cast-iron Dutch Oven, for the cast iron can crack or be otherwise damaged.
- Never use dishwashing liquid or soap to clean the Dutch Oven.
- Do not drop the Dutch Oven for cast iron is a brittle material that can crack.

### Before the first use

Clean the Dutch Oven thoroughly with hot water before using it for the first time, and dry it well. Thanks to the pre-seasoned surface you can use your sturdy Petromax Dutch Oven immediately after rinsing it, without needing to season it first. The first few times you use it, do not cook any acidic food, for it can damage the patina (the protective layer of the Dutch Oven).



## Care and storage

As long as you take good care of your Dutch Oven, it should last for generations. Thus, you must follow a few important basic rules:

- After cooking, let the Dutch Oven cool down before cleaning with hot water. Never use dishwashing liquid or soap to clean the Dutch Oven for it can destroy the patina.
- Use a commercially available dishwashing brush or a sponge (no metal sponge!) to clean the Dutch Oven. For stubborn dirt or burnt food residues we also recommend the Petromax Chain Mail Cleaner for cast and wrought iron, which does not damage the patina of your Dutch Oven even when scrubbing firmly.
- Do not clean the Dutch Oven in the dishwasher!
- Do not clean the Dutch Oven with cold water when it is hot. The tension created could crack or otherwise damage the Dutch Oven.
- Never stow the Dutch Oven when it is wet and untreated.
- Always dry the Dutch Oven thoroughly after cleaning, and apply a thin layer of the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron before stowing the Dutch Oven. You can also use a neutral oil or vegetable fat. Do not use olive oil, for it cannot be heated to a high temperature.
- Always store the Dutch Oven in a dry place. Once stored you can place a piece of cardboard, strong paper or wood between the pot and the lid ensuring good air circulation.

## Re-seasoning

The patina (the protective layer of the Dutch Oven) must be renewed when it is affected. If your Dutch Oven starts to rust at places please proceed as follows:

- Remove the rust with a wire brush. Clean the Dutch Oven with warm water, dishwashing liquid and a dishwashing brush. Then dry well.
- Coat the entire Dutch Oven and the lid (inner and outer surfaces) with the Petromax Care and Seasoning Conditioner, a neutral oil or vegetable fat. Do not use any olive oil or other types of fat with a lower smoke point, for they burn out too quickly.
- Then place the Dutch Oven (without lid) in a preheated oven at a temperature of approx. 180 °C (356 °F). Let it remain there for 1 to 2 hours and then switch off the oven. Open the oven door halfway and let the Dutch Oven cool down.
- **Caution!** Burning the layer of grease can cause smoke. We, therefore, recommend to do the seasoning outdoors, for instance on an open fire or a grill.
- Grease all the parts again once they have cooled down. Your Dutch Oven is now seasoned.

## Cooking, roasting, baking

You can use the Dutch Oven in the oven as well as over an open-air fire or with a suitable barbecue grill. The various heat sources such as barbecue briquettes, charcoal or campfire embers do not necessarily reach the same temperature. Furthermore, the Dutch Ovens with plane bottom surface (without feet) are suitable for all types of stoves.

### On a campfire

When using the Dutch Oven on a campfire, you have to try several options: Each type of wood creates different embers and accordingly burns more or less quickly. When you place the Dutch Oven next to the fire you can cook a few dishes with the heat that emanates from the fire. It is however essential to turn the Dutch Oven regularly, so that it is evenly heated from all sides.

### With briquettes

High-quality briquettes are easy to use and reliable. They mostly have a similar size and can store heat for a long time. It is the easiest way for you to adjust the heat for your Dutch Oven.

The amount of briquettes that you need under the Dutch Oven and on the lid also depends on the cooking methods. This is the rule for all Dutch Oven sizes:

- For simmering soup and stew: 1/3 of the briquettes on the lid and 2/3 under the Dutch Oven
- For baking bread and cakes: 2/3 of the briquettes on the lid and 1/3 under the Dutch Oven

The following table offers you information on the necessary amount of briquettes depending which Dutch Oven you use. Here you can find the total amount of briquettes and how you should distribute them on the cast-iron lid and underneath the Dutch Oven in order for your Dutch Oven to reach a certain temperature.

|                           |              |              |
|---------------------------|--------------|--------------|
| <b>ft0.5 / ft0.5-t</b>    | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| <b>total top / bottom</b> | 3 (2 / 1)    | 6 (4 / 2)    |
| <b>ft1 / ft1-t</b>        | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| <b>total top / bottom</b> | 5 (3 / 2)    | 8 (5 / 3)    |
| <b>ft3 / ft3-t</b>        | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| <b>total top / bottom</b> | 8 (5 / 3)    | 14 (9 / 5)   |
| <b>ft4.5 / ft4.5-t</b>    | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| <b>total top / bottom</b> | 15 (9 / 6)   | 21 (14 / 7)  |
| <b>ft6 / ft6-t</b>        | 160 - 180° C | 200 - 225° C |

|                           |              |              |
|---------------------------|--------------|--------------|
| <b>total top / bottom</b> | 24 (14 / 10) | 30 (20 / 10) |
| <b>ft9 / ft9-t</b>        | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| <b>total top / bottom</b> | 24 (15 / 9)  | 30 (21 / 9)  |
| <b>ft12 / ft12-t</b>      | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| <b>total top / bottom</b> | 28 (17 / 11) | 38 (25 / 13) |
| <b>ft18 / ft18-t</b>      | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| <b>total top / bottom</b> | 32 (19 / 13) | 42 (28 / 14) |

The table indicates how many briquettes you need for baking. By switching the numbers from the top and the numbers from the bottom, you will know how many briquettes you need for simmering soup and stew. By the way: for braising and roasting, simply divide the total amount of briquettes by 2. Put one half of the briquettes on the lid and the other half underneath the Dutch Oven.



**Please keep in mind that these numbers only serve as a point of reference and can vary according to the type of briquettes used, the ambient temperature and the weather. As a basic rule, it is better to start with fewer briquettes and to add some more if necessary.**

To ensure even heat, you should turn the lid regularly every 10 to 20 minutes. After about 50 - 60 minutes it is advisable to replace the briquettes with new ones.

## Capacity

Petromax offers the cast-iron Dutch Oven in various sizes. Thus you can choose the one that suits you and your needs best.

| Model                  | Persons (approx.) | Capacity pot (max.) | Capacity lid (max.) |
|------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|
| <b>ft0.5 / ft0.5-t</b> | dessert / sauce   | 0.56 litres         | 0.25 litres         |
| <b>ft1 / ft1-t</b>     | dessert / sauce   | 0.93 litres         | 0.25 litres         |
| <b>ft3 / ft3-t</b>     | 1 - 3             | 1.6 litres          | 0.4 litres          |
| <b>ft4.5 / ft4.5-t</b> | 2 - 5             | 3.5 litres          | 1.0 litres          |
| <b>ft6 / ft6-t</b>     | 4 - 8             | 5.5 litres          | 1.5 litres          |
| <b>ft9 / ft9-t</b>     | 8 - 14            | 7.5 litres          | 1.5 litres          |
| <b>ft12 / ft12-t</b>   | 14 - 20           | 10.8 litres         | 2.0 litres          |
| <b>ft18 / ft18-t</b>   | > 20              | 16.1 litres         | 2.7 litres          |

Detailed information on weight and dimensions of your Dutch Oven size is provided on the packaging box.



**All Petromax Dutch Ovens are available in two versions: Either with three sturdy feet at the bottom or with a plane bottom surface. The Lid of the Dutch Oven from size ft3 / ft3-t has feet and can be used as pan.**

## Warranty

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

## Service

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

## Mode d'emploi pour Marmite en fonte

Merci beaucoup d'avoir opté pour la Marmite en fonte Petromax ! Avec votre nouvelle Marmite en fonte, vous pouvez préparer vos repas directement sur le feu ou chez vous dans votre cuisine en profitant des propriétés uniques de la fonte de grande qualité. Nous sommes convaincus que votre Marmite en fonte Petromax vous apportera totale satisfaction et espérons qu'elle fera de chacun de vos plats un véritable régal.

## Instruction importantes

**Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Respectez bien les consignes de sécurité. Conservez bien ces instructions et remettez-les à un éventuel propriétaire ultérieur.**

## Description du produit

Vous pouvez utiliser la Marmite en fonte aussi bien sur une cuisinière à gaz ou dans un four, qu'en plein air sur un feu de camp ou sur un gril adéquat. En plus, les marmites avec une surface inférieure plane, permettent une cuisson des aliments sur tous types de cuisinières à la maison. La fonte, avec son excellente répartition et conservation de la chaleur, est utilisable de suite et facile à entretenir grâce à la surface pré-traitée. Le couvercle de la Marmite en fonte à partir de la taille ft3 / ft3-t peut être également utilisé comme poêle.

## Consignes de sécurité

- **Attention, risque de brûlure !** L'utilisation peut rendre la Marmite en fonte et ses différentes parties (couvercle, anse) très chaudes. Ne laissez donc jamais des enfants à proximité de la Marmite en fonte. Protégez vos mains avec un tissu ou des gants résistants à la chaleur ou des maniques de cuisine.
- Ne versez pas de liquides froids sur la Marmite en fonte chaude, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.
- N'utilisez jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer la Marmite en fonte (plus d'informations dans « Entretien et stockage »).
- Ne laissez pas tomber la Marmite en fonte, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.

## Avant la première utilisation

Nettoyez la Marmite en fonte avec de l'eau chaude avant la première utilisation et séchez-la bien. Grâce à la surface pré-traitée (culottée), vous pouvez utiliser votre Marmite en fonte Petromax immédiatement après l'avoir rincée, sans avoir besoin de d'abord la culotter. Les premières fois, ne cuisinez pas d'aliments acides, car cela peut attaquer la patine, la couche protectrice de la Marmite en fonte.

## Entretien et stockage

Si vous suivez bien les instructions d'entretien de la Marmite en fonte, elle peut procurer de la joie à plusieurs générations. Pour cela, respectez les quelques règles de base suivantes :

- Laissez complètement refroidir la Marmite en fonte après avoir cuisiné, puis nettoyez-la bien avec de l'eau chaude. N'utilisez jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer la Marmite en fonte. Cela peut supprimer la patine.
- Utilisez une brosse pour vaisselle disponible dans le commerce ou une éponge (pas une éponge métallique !) pour nettoyer la Marmite en fonte. En cas de saletés très incrustées nous recommandons la Cotte de mailles pour fonte et fer forgé Petromax qui préserve la précieuse patine.
- La Marmite en fonte ne convient pas au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas la marmite à l'eau froide lorsqu'elle est chaude. La marmite pourrait se fissurer ou être endommagée par la tension que cela créerait.
- Ne rangez jamais la Marmite en fonte si elle est humide ou pas encore graissée.
- Séchez votre Marmite en fonte soigneusement et appliquez une fine couche de Pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé avant de la ranger. Vous pouvez aussi utiliser une huile neutre ou de la graisse végétale. N'utilisez pas de l'huile d'olive, car elle ne pourra pas être chauffée à une température aussi élevée que d'autres types de graisse lors de la prochaine utilisation.
- Ensuite, rangez la Marmite en fonte dans un endroit sec. Afin de laisser « respirer » votre Marmite en fonte une fois rangée, vous pouvez glisser un morceau de carton, de papier épais ou de bois entre la marmite et le couvercle. Cela permet ainsi une bonne ventilation.

## Culottage

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

- Enlevez la rouille avec une brosse métallique. Nettoyez ensuite la marmite avec de l'eau chaude, un produit vaisselle et une brosse pour vaisselle. Séchez-la bien.
- Graissez toute la surface de la marmite et le couvercle, à l'intérieur et à l'extérieur, avec la Pâte d'entretien Petromax, de l'huile neutre ou de la graisse végétale. N'utilisez pas d'huile d'olive ou d'autres graisses ayant un point de fumée bas, car elles brûlent trop vite.
- Place ensuite la Marmite en fonte dans un four préchauffé (sans couvercle) à une température d'environ 180 °C. Laissez-la chauffer pendant 1 à 2 heures puis éteignez le four. Entrouvrez le four et laissez refroidir la Marmite en fonte.
- **Attention !** En brûlant, la couche de graisse peut produire de la fumée. C'est pourquoi nous recommandons de procéder à la cuisson dehors, par ex. sur un feu ou un gril.

- Graissez de nouveau la marmite et le couvercle, une fois celles-ci ont refroidies. Le culottage est terminé.

## Faire cuire, rôtir et frire des aliments

Vous pouvez utiliser votre Marmite en fonte aussi bien au four qu'en plein air, sur un feu ouvert ou un grill adapté. Les diverses sources de chaleur, comme les briquettes pour barbecue, le charbon ou les braises d'un feu de camp, ont des températures différentes. En plus, les marmites avec une surface inférieure plane, permettent une cuisson des aliments sur tous types de cuisinières à la maison.

### Sur le feu

Le feu de camp permet d'essayer plein de choses : chaque type de bois crée des braises différentes et brûle en conséquence plus ou moins longtemps. Quand vous posez la marmite juste à côté du feu, vous pouvez faire cuire des plats avec la chaleur qui provient du feu. Tourner régulièrement la marmite est toutefois indispensable, afin de chauffer la marmite de tous les côtés de manière homogène.

### Avec des briquettes

Les briquettes pour barbecue de bonne qualité sont facile à manipuler et fiables. Elles sont généralement toutes de taille semblable et conservent longtemps la chaleur. C'est ainsi la façon la plus facile de réguler la chaleur pour votre Marmite en fonte.

La quantité de briquettes nécessaires en dessous de la Marmite en fonte et sur le couvercle dépend aussi des méthodes de cuisson et de préparation des aliments. Voici la règle générale pour toutes les tailles de Marmite en fonte :

- pour faire mijoter une soupe ou une potée : 1/3 des briquettes sur le couvercle et 2/3 sous la marmite
- pour faire cuire du pain et des gâteaux : 2/3 des briquettes sur le couvercle et 1/3 sous la marmite

Ce tableau vous donne une idée de combien de briquettes sont nécessaires selon la Marmite en fonte. Dans le tableau, vous trouverez le nombre total de briquettes et la façon dont vous devez les répartir sur ou sous la Marmite en fonte pour atteindre telle température autour de votre marmite.

|                          |              |              |
|--------------------------|--------------|--------------|
| ft0.5 / ft0.5-t          | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| total (dessus / dessous) | 3 (2 / 1)    | 6 (4 / 2)    |
| ft1 / ft1-t              | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| total (dessus / dessous) | 5 (3 / 2)    | 8 (5 / 3)    |
| ft3 / ft3-t              | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| total (dessus / dessous) | 8 (5 / 3)    | 14 (9 / 5)   |
| ft4.5 / ft4.5-t          | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| total (dessus / dessous) | 15 (9 / 6)   | 21 (14 / 7)  |
| ft6 / ft6-t              | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| total (dessus / dessous) | 24 (14 / 10) | 30 (20 / 10) |
| ft9 / ft9-t              | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| total (dessus / dessous) | 24 (15 / 9)  | 30 (21 / 9)  |
| ft12 / ft12-t            | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| total (dessus / dessous) | 28 (17 / 11) | 38 (25 / 13) |
| ft18 / ft18-t            | 160 - 180° C | 200 - 225° C |
| total (dessus / dessous) | 32 (19 / 13) | 42 (28 / 14) |

Le tableau indique combien de briquettes sont nécessaires pour la cuisson. Pour savoir combien de briquettes sont nécessaires pour faire mijoter de la soupe ou une potée, échangez les chiffres du haut avec ceux du bas. Remarque : pour faire braiser et cuire à petit feu, il suffit de diviser le nombre total de briquettes par 2. Vous répartissez une moitié des briquettes sur le couvercle et l'autre moitié sous la marmite.



**N'oubliez pas que ces données ne sont indiquées qu'à titre d'information et peuvent varier selon le type de briquettes utilisé, la température ambiante et la météo. En règle générale, il vaut mieux commencer avec peu de briquettes et en rajouter si besoin.**

Pour garantir une température homogène, tournez le couvercle à intervalles réguliers de 10 - 20 minutes. Après env. 50 - 60 minutes, il est conseillé de remplacer les briquettes par des nouvelles.



## Dimensions

Petromax propose la Marmite en fonte en différentes dimensions. Vous pouvez donc toujours choisir la marmite qui correspond à vos besoins.

| Modèle          | Personnes       | Capacité marmite (max.) | Capacité couvercle (max.) |
|-----------------|-----------------|-------------------------|---------------------------|
| ft0.5 / ft0.5-t | dessert / sauce | 0,56 litres             | 0,25 litres               |
| ft1 / ft1-t     | dessert / sauce | 0,93 litres             | 0,25 litres               |
| ft3 / ft3-t     | 1 - 3           | 1,6 litres              | 0,4 litres                |
| ft4.5 / ft4.5-t | 2 - 5           | 3,5 litres              | 1,0 litres                |
| ft6 / ft6-t     | 4 - 8           | 5,5 litres              | 1,5 litres                |
| ft9 / ft9-t     | 8 - 14          | 7,5 litres              | 1,5 litres                |
| ft12 / ft12-t   | 14 - 20         | 10,8 litres             | 2,0 litres                |
| ft18 / ft18-t   | > 20            | 16,1 litres             | 2,7 litres                |

Vous trouverez des informations détaillées aux taille et poids sur l'emballage de votre marmite.



**Toutes les marmites sont disponibles en deux modèles: Avec pieds ou sans pieds avec surface inférieure plane. Le couvercle de la Marmite en fonte à partir de la taille ft3 / ft3-t peut être également utilisé comme poêle.**

## Garantie

Avec une utilisation adéquate votre Marmite en fonte Petromax est garantie pendant deux ans à compter de la date d'achat. Si votre Marmite en fonte Petromax ne fonctionne pas correctement en raison de dommages matériels ou de défauts de fabrication, vous pouvez formuler une demande de réparation. Veuillez pour cela prendre contact avec votre revendeur.

## Service

Si vous avez des questions ou des problèmes, nous nous ferons un plaisir de vous aider. Vous pouvez contacter notre service après-vente par e-mail à l'adresse : [service@petromax.de](mailto:service@petromax.de)

DE

Petromax bietet viele weitere Produkte passend für deinen Feuertopf

EN

Petromax offers many more products suitable for your Dutch Oven

FR

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



DE Schaber für Feuertöpfe und -pfannen

EN Scraper for Dutch Ovens and Fire Skillets

FR Raclette pour marmites et poêles en fonte



DE Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen

EN Care Conditioner for Cast- and Wrought Iron

FR Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé



DE Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen

EN Chain Mail Cleaner for Cast and Wrought Iron

FR Cotte de mailles à récuser pour fonte et fer forgé



DE Profi-Deckelheber

EN Professional Lid Lifter

FR Léve-couvercle professionnel

Mehr Produkte auf: [www.petromax.de](http://www.petromax.de)

DE

More products online: [www.petromax.de](http://www.petromax.de)

EN

Plus de produits en ligne : [www.petromax.de](http://www.petromax.de)

FR



DE Grill- und Kohlenzange za1 | za2

EN BBQ and Coal Tong za1 | za2

FR Pince à barbecue et à charbon za1 | za2



DE Aramid Pro 300 Handschuhe

EN Aramid Pro 300 Gloves

FR Gants Aramide Pro 300



DE Mini-Gasbrenner hf1

EN Mini Blowtorch hf1

FR Chalumeau à gaz hf1



DE Petromax Feuerkit

EN Petromax Fire Kit

FR Kit Feu Petromax



# Petromax

## **Petromax GmbH**

Sudenburger Wuhne 61  
39116 Magdeburg  
Deutschland

☎ +49 (0) 391-400 26 05

✉ info@petromax.de

🖱 [www.petromax.de](http://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.