



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.

Wichtige Hinweise

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

Sicherheitshinweise

- Der Henkel kann während des Gebrauchs heiß werden. Fass die Pfanne daher nur mit Topflappen oder mit Topfhandschuhen 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 Henkel.
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 Antihafwirkung muss die Pfanne eingebrannt werden. Fülle ein hoch erhitzares 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.

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. Die Pfanne ist nun einsatzbereit.

Reinige die Pfanne nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser. Trockne sie danach gut ab und reibe sie mit einer dünnen Schicht Petromax Pflegepaste ein (alternativ neutrales Öl oder Pflanzenfett), bevor du sie verstaust. Verwende 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 mit Petromax Pflegepaste dünn 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.

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

Thank you for purchasing a product from the Petromax wrought-iron pan series. We hope you will fully enjoy your pan. The more you will use your wrought-iron pan, the more it will provide its best frying features and reach its utmost potential. The pan suits 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 service life.

Important instructions

Before using the pan for the first time, read the following information carefully. Keep this document for future reference.

Safety instructions

- The pan's handle gets very hot. Always use potholders or oven gloves 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 Petromax protective film from the 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 dish soap!** Then, wash it with a dishwashing brush or a sponge. Rinse the protection residues and dry it thoroughly with a clean cloth.
3. Now, your pan can be seasoned: Fill the bottom of the pan with cooking oil. Slowly heat up the pan over medium heat, so that the iron has enough time to dilate. Add a teaspoon of salt.
4. Increase the heat to the highest level and stir from time to time with a wooden spoon or spatula. After some time, the surface of the pan turns brown. This is the patina we want.
5. Empty the pan and let it cool down. Rinse the pan with hot water and remove frying residues. Dry it with a clean cloth. Your pan is now seasoned and ready to use.

After each use, clean your pan with some kitchen paper or rinse it with hot water. Then, dry the pan with a clean cloth and grease it with some neutral oil or with the Petromax Care and Seasoning Conditioner. Never use olive oil for it has a lower smoke point and burns out too quickly.

Operating and maintenance instructions

- 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 pan's bottom.
- Slowly heat the pan. This allows the pan's material to dilate.
- Never heat an empty pan.
- For the first few uses, use more cooking oil than usual. After several uses, the patina becomes thicker resulting in a much darker brown and a reduced need for cooking oil.
- Never clean your pan in an automatic dishwasher or with dish soap. Clean it with some kitchen paper or hot water, then dry it with a clean cloth and grease it with some neutral oil or vegetable fat.
- Avoid any contact with acidic food (e.g. wine or tomatoes). Otherwise, the pan must be seasoned again.

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. This does not cover wear parts. 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

Nous vous remercions pour l'achat d'un produit issu 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 document pour référence ultérieure.

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.
- 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. La poêle doit désormais être culottée. Versez dans la poêle de l'huile de cuisine résistante aux 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.

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

Lors des utilisations suivantes, un simple essuie-tout ou un rinçage à l'eau chaude suffit pour le nettoyage de la poêle. Après chaque nettoyage à l'eau chaude, la poêle doit être séchée correctement et graissée à l'aide d'essuie-tout et d'huile de cuisine résistante aux hautes températures ou de la pâte d'entretien Petromax. 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.

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 chaleur peut être répartie de manière égale seulement 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 graisse 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 pendant 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. Celle-ci ne s'applique pas aux pièces d'usure.

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 oder unter Verwendung elektronischer Systeme 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.