



Petromax

Petromax ft1 - ft18 / ft1-t - ft18-t



Gebrauchsanleitung
Feuertopf



User Manual
Dutch Oven



Mode d'emploi
Marmite en fonte



für Sie bereitgestellt von

ofenseite.com

GEBRAUCHSANLEITUNG

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 dieses Heft gut auf und übergib es 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.



SICHERHEITSHINWEISE

Achtung! Der Feuertopf und seine Teile (Deckel, Henkel) können bei Verwendung sehr heiß werden. Lass deshalb niemals Kinder in die Nähe des Feuertopfs. Fasse den Feuertopf und seine Teile nur mit wärmeresistenten Handschuhen, einem Tuch oder dem Deckelheber an.

- Schütte keine kalten Flüssigkeiten (etwa Wasser) auf den heißen gusseisernen Feuertopf, da hierdurch der Feuertopf reißen oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Feuertopfs.

- Lass den Feuertopf nicht fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor du den Feuertopf das erste Mal benutzt, reinige ihn gründlich mit heißem Wasser und trockne ihn wieder 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.

HINWEISE ZUR 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.
- 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 verstaust. 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.

EINBRENNVORGANG

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 alle Teile 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.

AM LAGERFEUER

Beim Lagerfeuer gilt es, viel auszuprobieren: Jede Holzart lässt eine andere Glut entstehen und glüht dementsprechend länger oder kürzer. Wenn du den Topf 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 der Topf 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: $\frac{1}{3}$ der Briketts auf den Deckel und $\frac{2}{3}$ unter den Feuertopf
- Zum Backen von Brot und Kuchen: $\frac{2}{3}$ der Briketts auf den Deckel und $\frac{1}{3}$ unter den Feuertopf

Diese 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 über bzw. unter dem Feuertopf verteilen solltest, um deinen Topf auf eine bestimmte Temperatur zu bringen.

ft1 / ft1-t	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt	5	8
(oben / unten)	(3 / 2)	(5 / 3)
ft3 / ft3-t	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt	8	14
(oben / unten)	(5 / 3)	(9 / 5)
ft4.5 / ft4.5-t	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt	15	21
(oben / unten)	(9 / 6)	(14 / 7)

ft6 / ft6-t	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt	24	30
(oben / unten)	(14 / 10)	(20 / 10)
ft9 / ft9-t	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt	24	30
(oben / unten)	(15 / 9)	(21 / 9)
ft12 / ft12-t	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt	28	38
(oben / unten)	(17 / 11)	(25 / 13)
ft18 / ft18-t	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt	32	42
(oben / unten)	(19 / 13)	(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.



Ganz wichtig ist, dass diese Angaben nur eine Orientierung sind und je nach verwendeter Brikettsorte, Umgebungstemperatur und Witterung variieren können. 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.

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 & SUPPORT

Bei Fragen und Problemen unterstützen wir dich gern. Unseren Support erreichst du per E-Mail unter: service@petromax.de

DIMENSIONIERUNG

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

	Anzahl Personen	Inhalt Topf (max.)	Inhalt Deckel (max.)
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.

USER MANUAL

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 kitchen at home 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 with it every dish will be a culinary delight.

IMPORTANT TIPS

Please read this user manual carefully before using your product for the first time. Follow the safety instructions. Keep this user manual in a safe place. If you give the Petromax Dutch Oven to another person, you must also give them this user manual.

DESCRIPTION OF THE PRODUCT

You can use the Dutch Oven on a gas stove, in an oven as well as in the open air on a campfire or a suitable grill. In addition, the Dutch Ovens with plane bottom (without feet) are suitable for all types of stoves. The cast iron, which optimally transfers and stores heat, can be used immediately and is easy to care for, thanks to the pre-seasoned surface.



SAFETY NOTES

Caution! The Petromax Dutch Oven and its parts (lid, handle) can become extremely hot when being used. Thus children should never be allowed near the Dutch Oven. Touch the Dutch Oven and its parts only with heat-resistant gloves, a cloth or the lid lifter.

- Do not pour cold liquids (such as water) onto the hot cast-iron Dutch Oven, for the Dutch Oven can crack or be otherwise damaged.
- Never use dishwashing liquid or soap to clean the Dutch Oven.
- Do not let the Dutch Oven fall, for cast iron is a brittle material that can crack.

BEFORE THE FIRST USE

Thoroughly clean the Dutch Oven with hot water before using it for the first time, and dry it well. Thanks to the pre-seasoned surface you can immediately use your sturdy Petromax Dutch Oven 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.



INSTRUCTIONS FOR CARE & STORAGE

As long as you take correct 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 it with warm water. Never use dishwashing liquid or soap to clean the Dutch Oven. It can ruin the patina.
- Use a commercially available dishwashing brush or a sponge (not a 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.
- The Dutch Oven is not dishwasher-safe.
- Do not clean the Dutch Oven with cold water when it is hot. The created tension could crack or otherwise damage the Dutch Oven.
- Never stow the Dutch Oven when it is wet and untreated.
- Always thoroughly dry up the Dutch Oven after cleaning it, and apply a thin layer of the Petromax Care and Seasoning 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 will not reach a temperature as high as other types of fat the next time the Dutch Oven will be used.
- Always store the Dutch Oven in a dry place. In order to let your Dutch Oven „breathe,“ once you have stored it, you can place a piece of cardboard, strong paper or wood between the pot and the lid, which ensures good air circulation.

SEASONING

The patina (the protective layer of the Dutch Oven) must be renewed when it is affected. It can happen, for instance, that your Dutch Oven starts to rust here and there. In that case, 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 it thoroughly up.
- Coat the whole 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 fat can produce smoke. Therefore we recommend to do the seasoning outside, for instance on an open fire or on a grill.

- Grease all the parts again once they have cooled down. Your Dutch Oven is now seasoned.

COOKING, FRYING, BAKING

You can use the Dutch Oven in your kitchen 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.

ON A CAMPFIRE

When using the Dutch Oven on a campfire, you have to try different things: Each type of wood creates different embers and burns accordingly 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 have mostly a similar size and they can store heat for a long time. It is the easiest way for you to regulate 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. Here is the rule for all Dutch Oven sizes:

- for simmering soup and stew: $\frac{1}{3}$ of the briquettes on the lid and $\frac{2}{3}$ under the Dutch Oven
- for baking bread and cakes: $\frac{2}{3}$ of the briquettes on the lid and $\frac{1}{3}$ under the Dutch Oven

This table offers you information on the necessary amount of briquettes depending on which Dutch Oven you use. In this table you will find the total amount of briquettes and how you should distribute them over and under the Dutch Oven in order for your Dutch Oven to reach a certain temperature.

ft1 / ft1-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	5	8
(over / under)	(3 / 2)	(5 / 3)
ft3 / ft3-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	8	14
(over / under)	(5 / 3)	(9 / 5)
ft4.5 / ft4.5-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	15	21
(over / under)	(9 / 6)	(14 / 7)
ft6 / ft6-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	24	30
(over / under)	(14 / 10)	(20 / 10)
ft9 / ft9-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	24	30
(over / under)	(15 / 9)	(21 / 9)
ft12 / ft12-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	28	38
(over / under)	(17 / 11)	(25 / 13)
ft18 / ft18-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	32	42
(over / under)	(19 / 13)	(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 are necessary for simmering soup and stew. By the way: for braising and frying, simply divide the total amount of briquettes by 2. Put the first half of the briquettes on the lid and the other half under the Dutch Oven.



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

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

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 properly use your Petromax Dutch Oven due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty repair. Contact your dealer for that purpose.

SERVICE & SUPPORT

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.com

MODELS

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



	Persons (approx.)	Capacity pot (max.)	Capacity lid (max.)
ft1 / ft1-t	dessert / sauce	0.93 litres	0.25 litre
ft3 / ft3-t	1 - 3	1.6 litres	0.4 litre
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

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



All Dutch Ovens are available in two models: Either with feet at the bottom or with a plane bottom surface.

MODE D'EMPLOI

Merci beaucoup d'avoir opté pour la Marmite en fonte Petromax ! Avec ta nouvelle marmite en fonte, tu peux préparer tes repas directement sur le feu ou chez toi dans ta cuisine en profitant des propriétés uniques de la fonte de grande qualité. Nous sommes convaincus que ta Marmite en fonte Petromax t'apportera totale satisfaction et espérons qu'elle fera de chacun de tes plats un véritable régal.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lis attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation. Respecte bien les consignes de sécurité. Conserve bien ces instructions et remet-les à un éventuel propriétaire ultérieur.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Tu peux 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.



CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Attention! L'utilisation peut rendre la marmite en fonte et ses différentes parties (couvercle, anse) très chaudes. Ne laisse donc jamais des enfants à proximité de la marmite en fonte. Ne touche la marmite en fonte qu'avec des gants résistants à la chaleur, un chiffon ou le souleveur de couvercle.
- Ne verse pas de liquide froid (comme de l'eau) sur la marmite en fonte chaude, car cela peut fendiller ou abîmer la marmite.
 - N'utilise jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer la marmite en fonte (plus d'informations dans « Consignes d'entretien et de stockage »).
 - Ne laisse pas tomber la marmite en fonte, car

la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoie bien la marmite en fonte avec de l'eau chaude avant la première utilisation et sèche-la bien. Grâce à la surface pré-traitée (culottée), tu peux utiliser ta robuste marmite en fonte Petromax immédiatement après l'avoir rincée, sans avoir besoin de d'abord la culotter. Les premières fois, ne cuisine pas d'aliments acides, car cela peut attaquer la patine, la couche protectrice de la marmite en fonte.

CONSIGNES D'ENTRETIEN ET DE STOCKAGE

À condition que tu prennes correctement soin de ta marmite en fonte, elle passera de génération en génération. Pour cela, respecte les quelques règles de base suivantes :

- Laisse complètement refroidir la marmite en fonte après avoir cuisiné, puis nettoie-la bien avec de l'eau chaude. N'utilise jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer la marmite en fonte. Cela peut supprimer la patine.
- Utilise une brosse pour vaisselle disponible dans le commerce ou une éponge (pas une éponge métallique !) pour nettoyer la marmite en fonte. Pour les saletés résistantes et les restes de nourriture brûlée, nous recommandons aussi la Cotte de mailles à récuser Petromax pour fonte et fer forgé, qui n'abîme pas la patine de la marmite, même en frottant énergiquement.
- La marmite en fonte ne convient pas au lave-vaisselle.
- Ne nettoie 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 range jamais la marmite en fonte si elle est humide ou pas encore graissée.
- Sèche bien ta marmite en fonte et applique une fine couche de Pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé avant de ranger la

marmite. Tu peux aussi utiliser une huile neutre ou de la graisse végétale. N'utilise 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.

- Range ensuite la marmite dans un endroit sec. Afin de laisser « respirer » ta marmite en fonte une fois rangée, tu peux glisser un morceau de carton, de papier épais ou de bois entre la marmite et le couvercle. Tu garantis 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, procède de la façon suivante :

- Enlève la rouille avec une brosse métallique. Nettoie ensuite la marmite avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une brosse pour vaisselle. Sèche-la bien.
- Graisse 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'utilise 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. Laisse-la chauffer pendant 1 à 2 heures puis éteins le four. Entrouvre le four et laisse 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 grill.

- Graisse de nouveau toutes les parties, une fois celles-ci refroidies. Le culottage est terminé.

FAIRE CUIRE, RÔTIR ET FRIRE DES ALIMENTS

Tu peux utiliser ta 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.

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 tu poses la marmite juste à côté du feu, tu peux 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 ta 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 marmites en fonte :

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

Ce tableau te donne une idée de combien de briquettes sont nécessaires selon la marmite en fonte. Dans le tableau, tu trouveras la nombre total de briquettes et la façon dont tu dois les répartir sur ou sous la marmite en fonte pour atteindre telle température autour de ta marmite.





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, échange 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. Tu réparties une moitié des briquettes sur le couvercle et l'autre moitié sous la marmite.



N'oublie 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 tablettes et en rajouter si besoin.

Pour garantir une température homogène, tourne 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. Tu peux donc toujours choisir la marmite qui correspond à tes idées et envies.

	Personnes	Capacité marmite (max.)	Capacité couvercle (max.)
ft1 / ft1-t	dessert / sauce	0,93 litres	0,25 litre
ft3 / ft3-t	1 - 3	1,6 litres	0,4 litre
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

GARANTIE

La durée de garantie est de deux ans à compter de la date d'achat de ta Marmite en fonte Petromax dans le cadre d'une utilisation adéquate. Si ta Marmite en fonte Petromax ne peut pas être utilisée correctement en raison de défauts de fabrication ou de matériel, tu as droit à une réparation. Contacte alors ton commerçant.

ASSISTANCE




Nous sommes à ta disposition en cas de questions ou de problèmes. Tu peux joindre notre assistance par e-mail : service@petromax.de

Tu trouveras des informations détaillées aux taille et poids sur l'emballage de ta marmite.






Toutes les marmites sont disponibles en deux modèles: Sur pieds ou sans pieds avec surface inférieure plane.




ZUBEHÖR / ACCESSORIES / ACCESSOIRES

-  Petromax bietet nützliches Zubehör zur Pflege und Reinigung deines Feuertopfes an
-  Petromax offers useful accessories for care and cleaning your Dutch Oven
-  Petromax propose des accessoires utiles pour entretenir et nettoyer ta marmite en fonte






-  Schaber für Feuertöpfe und -pfannen
-  Scraper for Dutch Ovens and Fire Skillets
-  Raclette pour marmites et poêles en fonte






-  Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen
-  Chain Mail Cleaner for Cast and Wrought Iron
-  Cotte de mailles à récurer pour fonte et fer forgé






-  Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen
-  Care and Seasoning Conditioner
-  Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé



-  Profi-Deckelheber
-  Professional Lid Lifter
-  Léve-couvercle professionnel

i

-  Noch mehr Zubehör auf www.petromax.de
-  More accessories online: www.petromax.de
-  Plus d'accessoires en ligne : www.petromax.de



Petromax

Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

Telefon: +49 (0)391 / 400 26 05

Fax: +49 (0)391 / 400 26 06

E-Mail: info@petromax.de

Internet: www.petromax.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.

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.

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.



für Sie bereitgestellt von

offenseite.com