



Petromax

h-fs56

DE

Hänge-Feuerschale für Dreibein
Gebrauchsanleitung

EN

Hanging Fire Bowl for Cooking Tripod
User Manual

FR

Brasero suspendu sur trépied
Mode d'emploi

Gebrauchsanleitung für die Petromax Hänge-Feuerschale h-fs56

Vielen Dank, dass du dich für die Petromax Hänge-Feuerschale h-fs56 entschieden hast! Mit der Hänge-Feuerschale kombinierst du klassisches Cowboy-Gefühl mit vielseitigem Kocherlebnis. Als höhenverstellbare Grillschale für dein Dreibein kannst du damit abwechslungsreiche Gerichte direkt über dem offenen Feuer zubereiten. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude mit deiner Petromax Hänge-Feuerschale haben wirst und sind uns sicher, dass deine Draußen-Kochabenteuer damit noch spannender werden.

Wichtige Hinweise

Lies diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch und bewahre sie gut auf. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Übergib diese Gebrauchsanleitung auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Produktbeschreibung

Mit der Hänge-Feuerschale für das Petromax Dreibein stehen dir viele Möglichkeiten offen: ein saftiges Steak, das große Cowboy-Frühstück mit Eiern und Speck, Bratfisch oder Grillgemüse. Mit der hängenden Schale brätst und garst du Fleisch, Bratkartoffeln und Co. in der Mitte, während du im Randbereich bereits fertige Speisen warmhalten oder nachgaren kannst. Die Hänge-Feuerschale wird mit einem Handgriff an dein Petromax Dreibein gehangen und du genießt so die Vorteile einer höhenverstellbaren Lagerfeuerküche.

Sicherheitshinweise

- Verwende deine Petromax Hänge-Feuerschale ausschließlich im Freien. Sie darf keinesfalls in geschlossenen Räumen verwendet werden – dort bestehen **Brand- und Erstickungsgefahr**.
- Informiere dich über die jeweils geltenden Brandschutzbestimmungen und halte diese ein. Nimm bei der Nutzung in der Natur Rücksicht auf die Tier- und Pflanzenwelt sowie auf Naturschutzgebiete.
- **Achtung!** Die Hänge-Feuerschale kann bei Verwendung sehr heiß werden. Schütze deine Hände mit feuerfeste Handschuhen oder einem Tuch, wenn du die heiße Petromax Hänge-Feuerschale anfässt.
- **Achtung!** Bei flüssigen Anzündern besteht Explosionsgefahr. Wir empfehlen daher das Anzünden mit festen Feueranzündern wie Kohlen- oder Grillanzünder und Holzspänen. Halte zudem stets ein geeignetes Löschmittel (Wasser, Sand, Löschdecke, Feuerlöscher) für den Notfall bereit.
- Halte den Sicherheitsabstand zu brennbaren und wärmeempfindlichen Gegenständen und Materialien ein.
- Lasse die Hänge-Feuerschale bei Gebrauch niemals unbeaufsichtigt.
- Achte stets auf Kinder und Tiere! Sie dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe der Hänge-Feuerschale aufhalten.

- Decke deine Hänge-Feuerschale nicht ab. **Brandgefahr!**
- Bewege das Dreibein mit der eingehängten Hänge-Feuerschale nicht, während diese in Gebrauch oder heiß ist.
- Achte bei der Höhenverstellung über die Dreibeinkette stets darauf, dass sowohl Kette als auch Hänge-Feuerschale heiß sind. Schütze deine Hände mit feuerfesten Handschuhen und achte auf ausreichend Abstand zu deinem Oberkörper und deinen Oberschenkeln. Die Hänge-Feuerschale kann bei der Höhenverstellung leicht pendeln.
- Trage beim Gebrauch der Hänge-Feuerschale entsprechende Kleidung. Lange, weite Ärmel fangen schnell Feuer!
- Verwende niemals flüssige Feueranzünder oder Flüssigkeiten wie z. B. Benzin, Terpentin oder Spiritus zum Anzünden oder Wiederanzünden deines Feuers. Diese Stoffe entzünden sich explosionsartig und sind zum Teil giftig und umweltschädlich.
- Sei vorsichtig, wenn du Brennmaterial nachlegst und schütze deine Hände dafür mit feuerfesten Handschuhen!
- Entferne die Asche deiner Feuerstelle erst dann, wenn sie vollständig erkaltet ist und entsorge diese ordnungsgemäß. Wirf heiße Asche niemals in den Hausmüll.
- Die Hänge-Feuerschale ist aufgrund ihrer Konstruktion mit Stab-Öse und mittlerer Aufhängung **nicht** dazu geeignet, um darin ein Feuer zu entzünden. Sie ist ausschließlich für die Speisenzubereitung zu benutzen.
- Kontrolliere vor jeder Benutzung deiner Hänge-Feuerschale die Schraubverbindung zwischen Hänge-Feuerschale und aufsteigender Stab-Öse auf festen Sitz und ziehe sie ggf. nach.

Vor dem ersten Gebrauch

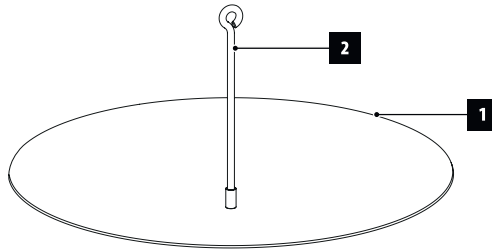
Die Hänge-Feuerschale ist werkseitig mit einem lebensmittelechten Paraffinöl konserviert, um Korrosion vorzubeugen. Bevor du deine Hänge-Feuerschale das erste Mal zum Braten und Kochen benutzen kannst, muss sie eingebrannt werden. Dafür solltest du wie folgt vorgehen:

1. Gib ein hoch erhitzares Pflanzenfett oder Speiseöl in deine Hänge-Feuerschale, sodass der Boden gut bedeckt ist und verteile es über der gesamten Oberfläche. Nutze dazu am besten einen Petromax Holzspachtel oder einen Petromax Grill- und Pfannenwender.
2. Hänge die Schale über dein Feuer und wenn sie heiß ist, gib großzügig Salz hinzu.
3. Verteile die Öl-Salz-Mischung unter gelegentlichem Rühren immer wieder über die gesamte Oberfläche, vor allem auch über die Randbereiche. Nach einiger Zeit färbt sich die Bratfläche deiner Hänge-Feuerschale stellenweise oder großflächig dunkel und es bildet sich die typische Patina.

4. Nimm die Schale vom Feuer und lass sie abkühlen. Spüle sie mit heißem Wasser aus und entferne vorsichtig Bratrückstände. Trockne die Schale anschließend gut ab und fette sie zum Schluss mit dem Öl oder der Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen gut ein.
5. Deine Hänge-Feuerschale ist jetzt einsatzbereit. Der Einbrennvorgang kann beliebig oft wiederholt werden.

Lieferumfang

1. 1x Hänge-Feuerschale
2. 1x Stab-Öse mit Verbindungsmuffe und Hutmutter
3. 1x Gebrauchsanweisung (ohne Abbildung)



Aufbau

Die Hänge-Feuerschale wird mit der im Lieferumfang enthaltenen Stab-Öse, mittels ebenfalls beiliegender Verbindungsmuffe und Hutmutter, verschraubt und anschließend an das Petromax Dreibein direkt über das Feuer gehängt. Dank der Kette vom Petromax Dreibein ist die Kochhöhe auf diese Weise flexibel einstellbar, je nachdem wieviel Hitze gerade benötigt wird.

Bitte kontrolliere vor jeder Benutzung deiner Hänge-Feuerschale die Schraubverbindung zwischen Hänge-Feuerschale und aufsteigender Stab-Öse auf festen Sitz und ziehe sie ggf. nach.

Reinigung, Pflege und Lagerung

Sofern du deine Hänge-Feuerschale korrekt pflegst, hält diese über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten:

- Erhitze die Schale und das Fett stets langsam, damit das Material genügend Zeit hat sich auszudehnen. Anfangs benötigst du zum Braten auf der Petromax Hänge-Feuerschale etwas mehr Fett. Je häufiger sie benutzt wird und je dunkler sie sich verfärbt, desto weniger Fett wird gebraucht, da sich eine Patina gebildet hat.
- Lass die Hänge-Feuerschale nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Reinige die Hänge-Feuerschale niemals in der Spülmaschine oder mit Spülmittel!
- Trockne die Hänge-Feuerschale gründlich ab und fette sie dünn ein, um die Oberfläche deiner Hänge-Feuerschale zu versiegeln. Verwende hierzu die lebensmittelechte Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen oder ein neutrales Öl oder Pflanzenfett. Verwende kein Olivenöl, da es beim Braten nicht sehr stark erhitzt werden kann.
- Lagere deine Hänge-Feuerschale immer an einem trockenen Ort, z. B. in der Transporttasche der Petromax Grill- und Feuerschale fs56. Verstaue sie niemals in nassem Zustand und unbehandelt.

Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deine Petromax Hänge-Feuerschale eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Dies betrifft nicht die Verschleißteile. Lässt sich deine Petromax Hänge-Feuerschale 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. Unser Serviceteam erreichst du per E-Mail unter service@petromax.de

User Manual for the Petromax Hanging Fire Bowl h-fs56

Thank you for choosing the Petromax Hanging Fire Bowl h-fs56. With the Hanging Fire Bowl you combine classic cowboy feeling with varied cooking experience. As height-adjustable griddle bowl for your Cooking Tripod you can prepare a variety of dishes directly over the open fire. We are convinced that you will be very pleased with your Petromax Hanging Fire Bowl and are sure that it will make your outdoor cooking adventures even more exciting.

Important instructions

Read this user manual carefully before using the product for the first time and keep for future reference. Pay special attention to the safety instructions. Pass on this user manual to any other user of this product.

Product description

The Hanging Fire Bowl for the Petromax Cooking Tripod offers many opportunities: a juicy steak, the large cowboy breakfast with eggs and bacon, fried fish or grilled vegetables. With the hanging bowl you roast and cook meat, roast potatoes and co. in the centre, while letting stand or keeping warm prepared food in the edge zone. The Hanging Fire Bowl is swiftly hung onto the Petromax Cooking Tripod and you thus enjoy the advantages of a campfire kitchen that is adjustable in height.

Safety instructions

- Only use the Hanging Fire Bowl outdoors. Never use indoors – **Fire hazard and danger of suffocation!**
- Comply with current fire safety regulations. Show consideration to the plant and animal life and to nature reserves when cooking outdoors in nature.
- **Caution!** The Hanging Fire Bowl can become very hot when in use. Protect your hands with fireproof gloves or a cloth when you touch the hot Petromax Hanging Fire Bowl.
- **Caution!** Risk of explosion for liquid firelighters. We recommend lighting with solid firelighters such as coal lighters or grill lighters and wood chips. Always have a suitable extinguishing agent at hand (water, sand, fire blanket, fire extinguisher) in case of emergency.
- Maintain the safety distance to flammable and heat sensitive objects and materials.
- Never leave the Hanging Fire Bowl unattended when in use.
- Always keep an eye on children and animals. They must not be unattended near the Hanging Fire Bowl.
- Do not cover the Hanging Fire Bowl. **Fire hazard!**
- Do not move the Cooking Tripod with the Hanging Fire Bowl suspended while in use or hot.

- For height adjustment via the chain of the cooking tripod please always observe that both the chain and the Hanging Fire Bowl are hot. Protect your hands with fireproof gloves and keep enough distance to your body and your thighs. The Hanging Fire Bowl can swing slightly when adjusted in height.
- Wear appropriate clothing when using the Hanging Fire Bowl. Long, loose sleeves can easily catch fire!
- Never use liquid firelighters or fluids such as kerosene, turpentine or methylated spirit to start or restart your fire. Such substances can explode and are partly toxic and harmful to the environment.
- Be careful when adding fuel, protect your hands with fireproof gloves.
- Remove the ashes from your fireplace only when they are completely cold and dispose of them properly. Never throw hot ashes into the household waste!
- Due to its construction with the eye rod and central suspension the Hanging Fire Bowl is **not** suitable to light a fire inside. It is to be used solely for food preparation.
- Prior to each use of your Hanging Fire Bowl please check the tight fit of the screw connection between Hanging Fire Bowl and eye rod and retighten if needed.

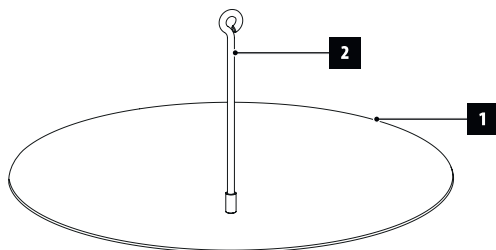
Before the first use

The Hanging Fire Bowl has an ex-works preservation with food safe paraffin oil to prevent corrosion. Before you can use your Hanging Fire Bowl for the first time for roasting and cooking it must be seasoned. For that purpose, please proceed as follows:

1. Pour a high-temperature vegetable fat or cooking oil into your Hanging Fire Bowl so that the bottom is covered well and distribute it over the complete surface. At best, use a Petromax Wooden Spatula or a Petromax Spatula for Grills and Pans.
2. Hang the bowl over your fire and as soon as it is hot add a generous amount of salt.
3. By stirring occasionally, once again distribute the oil-salt mixture over the complete surface, especially the edge zone. After a while the roasting surface of your Hanging Fire Bowl will turn dark at places or even extensively and the typical patina develops.
4. Remove your bowl from the fire and let it cool down. Rinse with hot water and remove roasting residues carefully. Afterwards, dry the bowl thoroughly and for protection grease with oil or Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron.
5. Your Hanging Fire Bowl is now ready for use. The seasoning process can be repeated any number of times.

Scope of delivery

1. 1x Hanging Fire Bowl
2. 1x Eye rod with coupler sleeve and cap nut
3. 1x User manual (no image)



Assembly

The Hanging Fire Bowl is fastened to the eye rod included by means of the coupler sleeve and cap nut also included in the scope of delivery. Next, it is hung directly onto the Petromax Cooking Tripod over the fire. Thanks to the chain of the Cooking Tripod the cooking height can be adjusted, according to how much heat is needed.

Prior to each use of your Hanging Fire Bowl, please check the tight fit of the screw connection between Hanging Fire Bowl and eye rod and retighten if needed.

Cleaning, care and storage

If you care for your Hanging Fire Bowl correctly, it will last for generations. To achieve that you should observe some important basic rules:

- Always heat up the bowl and the fat slowly so that the material has enough time to expand. Initially, you will need some more grease for roasting on your Petromax Hanging Fire Bowl. The more you use it and the darker it becomes, the lesser grease will be needed as a patina develops.
- After use let the Hanging Fire Bowl cool down completely.
- Never clean in a dishwasher or with dishwashing agent! This can damage or even destroy the patina. It is sufficient to wipe the Fire Bowl after use with paper towel or rinse with hot water and clean with a customary dishwashing brush or a sponge. We recommend the Petromax Chain Mail Cleaner to gently remove roasting residues without damaging the patina.

- Dry the Hanging Fire Bowl well and grease slightly to seal the surface. Use the food safe Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron or a neutral oil or vegetable fat. Do not use olive oil as it cannot be heated very strongly for roasting.
- Store your Hanging Fire Bowl at a dry place, for instance inside the Transport Bag for the Petromax Griddle and Fire Bowl fs56. Never stow when wet and untreated.

Warranty

Under proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Hanging Fire Bowl from the date of purchase. This does not cover wear parts. If you cannot use the Petromax Hanging Fire Bowl 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 Brasero suspendu sur trépied Petromax h-fs56

Merci d'avoir choisi le Brasero suspendu sur trépied Petromax ! Avec ce Brasero suspendu, vous combinez une cuisine aux allures de cow-boys et polyvalence. Le Brasero sur trépied est réglable en hauteur, vous pouvez donc préparer des plats directement au dessus d'un feu ouvert. Nous sommes convaincus que votre Brasero sur trépied Petromax vous apportera totale satisfaction et espérons qu'il fera de chacun de vos plats un véritable régal.

Instructions importantes

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

Description du produit

Avec le Brasero suspendu pour trépied Petromax plusieurs possibilités s'offrent à vous : un bon steak juteux, un petit-déjeuner copieux aux allures de cow-boys avec des oeufs et du lard, du poisson frit ou des légumes grillés. Avec le brasero suspendu vous pouvez préparer des grillades, des pommes de terre sautés, etc. au centre tandis que les ingrédients déjà prêts restent chauds sur les bords ou continuent de cuire. Le Brasero suspendu sera fixé d'un seul geste à votre trépied Petromax et vous bénéficierez ainsi des avantages de cuisiner sur le feu de camp à différentes hauteurs.

Consignes de sécurité

- N'utilisez le Brasero suspendu Petromax qu'en plein air. Ne l'utilisez jamais dans un espace fermé en raison d'un risque d'incendie et d'étouffement.
- Informez-vous sur les règles de sécurité incendie et respectez-les. Respectez la faune et la flore et les zones naturelles protégées lorsque vous utilisez le brasero suspendu dans la nature.
- **Attention !** L'utilisation peut rendre le Brasero suspendu très chaud. Ne laissez donc jamais des enfants à proximité du Brasero suspendu. Protégez vos mains avec des gants résistants à la chaleur ou un chiffon avant de toucher le Brasero suspendu chaud.
- **Attention !** Les allume-feux liquides présentent un risque d'explosion. C'est pourquoi nous recommandons d'allumer le feu avec des allume-feux solides tels que des allume-barbecue ou allume-feux ou des copeaux de bois. Tenez à portée de main un moyen adapté pour éteindre le feu (eau, sable, couverture anti-feu, extincteur) prêt à l'emploi en cas d'urgence.
- Respectez l'écart de sécurité entre le Brasero suspendu et les objets inflammables ou sensibles à la chaleur.
- Ne laissez jamais le Brasero suspendu sans surveillance quand il est en train d'être utilisé.
- Surveillez enfants et animaux se trouvant à proximité du Brasero suspendu !

- Ne couvrez pas votre Brasero suspendu. **Risque d'incendie !**
- Ne bougez pas le trépied avec le Brasero suspendu accroché lorsque celui-ci est chaud ou en cours d'utilisation.
- Veuillez noter lors du réglage en hauteur au moyen de la chaîne de trépied que la chaîne aussi bien que le Brasero suspendu sont chaud. Protégez vos mains avec des gants résistants à la chaleur et gardez une distance suffisante par rapport à votre torse et vos cuisses. Le Brasero suspendu oscille quand vous réglez la hauteur.
- Portez des vêtements adaptés à l'usage du Brasero suspendu Petromax. Des manches longues et amples prennent facilement feu !
- N'utilisez jamais d'allume-feu liquide, ni de liquides tels que de l'essence, de la térébenthine ou de l'alcool pour allumer ou raviver le feu. Ces substances présentent des risques d'explosion et sont en partie toxiques et nocives pour l'environnement.
- Faites attention lorsque vous ajoutez du combustible et protégez vos mains avec des gants résistant à la chaleur !
- Compte-tenu de sa construction, le brasero suspendu avec tige filetée **ne convient pas** pour y allumer un feu. Le brasero suspendu doit être utilisé exclusivement pour la préparation des aliments.
- Veuillez contrôler avant chaque utilisation si les vis sont bien fixées entre le brasero et la tige filetée à œillet et resserrez-les si nécessaire.
- Une utilisation incorrecte ou détournée du Brasero suspendu sur trépied Petromax ne sera pas couverte par la garantie. Dans ces cas, la garantie sera annulée.
- Laissez bien refroidir la plaque de cuisson après toute utilisation. N'enlevez les cendres du feu que lorsqu'elles ont refroidi. Débarrassez-vous ensuite des cendres en bonne et due forme. Ne jetez jamais de cendres chaudes dans les ordures ménagères !

Avant la première utilisation

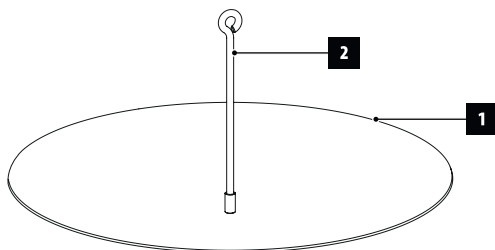
Le Brasero suspendu est recouvert en usine d'une huile de paraffine qui convient au contact alimentaire, afin de prévenir la corrosion. Avant que vous n'utilisiez le brasero pour cuisiner et rôtir, vous devez le culotter une première fois. Suivez les instructions :

1. Mettez de la graisse résistante aux hautes températures dans votre Brasero suspendu de façon à en recouvrir la surface. Distribuez la graisse sur toute la surface, par ex. avec la spatule en bois Petromax ou la spatule flexible avec manche Petromax.
2. Veuillez suspendre votre brasero sur le feu et ajouter du sel quand il est chaud.
3. Distribuez le mélange de sel et d'huile en remuant de temps en temps sur toute la surface et surtout sur le bord. Après quelque temps, le brasero devient plus foncé partiellement ou dans une grande surface et la patine typique se forme.

- Retirez le brasero du feu et laissez-le bien refroidir. Rincez le brasero avec de l'eau chaude et enlevez les résidus avec précaution. Séchez bien le brasero et graissez-le avec de l'huile neutre, de la graisse végétale ou la pâte d'entretien Petromax.
- Votre Brasero suspendu est maintenant prêt à l'emploi. Le processus de culottage peut être renouvelé aussi souvent que nécessaire.

Pièces fournies

- 1x Brasero suspendu sur trépied
- 1x Tige filetée à œillet, manchon et écrou borgne
- 1x Mode d'emploi (non-illustré)



Montage

Le Brasero suspendu sera serré au moyen de la tige filetée fournie, le manchon et écrou borgne, et accroché alors sur le trépied Petromax directement au-dessus du feu. Grâce à la chaîne du trépied de suspension Petromax, la hauteur pour cuisiner peut-être réglée de manière flexible selon la chaleur dont vous avez besoin.

Veuillez contrôler avant chaque utilisation si les vis sont bien fixées entre le brasero et la tige filetée à œillet et resserrez-les si nécessaire.

Nettoyage, entretien et stockage

Veillez respecter quelques règles de base :

- Veuillez chauffer le brasero et la graisse lentement afin que le matériau puisse se dilater dans un temps approprié. Au début, il faut plus de graisse pour rôtir sur le Brasero suspendu Petromax. Plus vous utilisez le brasero plus il se décolore et moins de graisse sera nécessaire car une patine se sera développée.
- Laissez bien refroidir le Brasero suspendu après l'utilisation.
- Ne jamais nettoyez le Brasero suspendu au lave-vaisselle ou avec du liquide vaisselle car cela abîme la patine. Après l'utilisation, il suffit d'essuyer le brasero avec du papier absorbant ou de l'eau chaude et une brosse à vaisselle disponible dans le commerce ou une éponge. Nous recommandons la cotte de mailles à récurer Petromax afin d'enlever des résidus de cuisson sans endommager la patine.
- Séchez bien le brasero et graissez-le légèrement avec de l'huile neutre, de la graisse végétale ou la Pâte d'entretien Petromax afin de sceller la surface du Brasero suspendu. N'utilisez pas de l'huile d'olive, car cela ne peut pas être chauffée à une température très élevée.
- Conservez toujours votre Brasero suspendu dans un endroit sec, p. ex. dans le sac de transport pour la Plaque de cuisson et brasero fs56 Petromax. Ne rangez jamais le brasero suspendu en état humide ou pas encore graissé.

Garantie

Avec une utilisation adéquate, votre Brasero suspendu sur trépied Petromax est garanti pendant deux ans à compter de la date d'achat. Si votre Brasero suspendu sur trépied 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

DE

Petromax bietet dir eine Reihe an nützlichem Zubehör für deine Hängefeuerschale

EN

Petromax offers a variety of useful accessories for your Hanging Fire Bowl

FR

Petromax propose de nombreux autres produits adaptés à votre Brasero suspendu



DE Dreibein d1

EN Cooking Tripod d1

FR Trépied de suspension Petromax d1



DE Grill- und Kohlezange za1 | za2

EN Barbecue and Coal Tongs za1 | za2

FR Pince à barbecue et à charbon za1 | za2



DE Flexibler Grill- und Pfannenwender flex1 | flex2

EN Flexible Spatula for Grills and Pans flex1 | flex2

FR Spatule flexible flex1 | flex2

Informationen dazu findest du in unserem Online-Shop unter www.petromax.de

DE

Please visit our online shop for further information at www.petromax.de

EN

Vous trouvez d'autres informations en ligne sur www.petromax.de

FR



DE Aramid Pro 300 Handschuhe h300

EN Aramid Pro Gloves h300

FR Gants Aramid Pro 300 Petromax h300



DE Transporttasche ta-fs56

EN Transport Bag ta-fs56

FR Sac de transport ta-fs56



DE Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen ft-pflege

EN Care Conditioner for Cast and Wrought Iron ft-pflege

FR Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé ft-pflege



DE Holzspatel spat

EN Wooden Spatula spat

FR Spatule en bois avec marque spat



Petromax

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.