



Petromax

Gusseisen

- DE** Petromax Gusseisen -Produkte
Original-Pflegeanleitung
- EN** Petromax cast iron products
Translation of the Original Care Instructions
- FR** Barbecue à gaz Atago
Traduction des instructions d'entretien originales

+

DA	FI	IT
NL	NO	PL
SV	ES	CS

Inhaltsverzeichnis

1 Informationen zu dieser Anleitung	3
1.1 Was bedeuten Symbole und Warnhinweise?	3
2. Bestimmungsgemäße Verwendung des Petromax Gusseisen-Produkts	5
4 Transport- und Lagerungshinweise	8
5 Vor dem ersten Gebrauch	8
6 Bedienung	8
7 Reinigung	9
8 Wichtig: Das Einbrennen nicht vergessen	9
9 Entsorgungshinweise	12
10 Zubehör (separat erhältlich)	12



DE: Gebrauchsanleitung **EN:** Your language is not available? Use this QR code to get more information. **BG:** Вашият език не е достъпен? Използвайте този QR код, за да получите повече информация. **ZH:** 您的语言不适用?使用此二维码获取更多信息. **EL:** Η γλώσσα σας δεν είναι διαθέσιμη; Χρησιμοποιήστε αυτόν τον κωδικό QR για να λάβετε περισσότερες πληροφορίες. **ID:** Bahasa Anda tidak tersedia? Gunakan kode QR ini untuk mendapatkan informasi lebih lanjut. **JA:** あなたの言語が利用できませんか?このQRコードで詳細をご確認ください。 **KO:** 귀하의 언어를 사용할 수 없나요? 이 QR 코드를 사용하여 자세한 정보를 확인하세요. **LV:** Jūsu valoda nav pieejama? Izmantojiet šo QR kodu, lai iegūtu vairāk informācijas. **LT:** Jūsų kalbos nėra? Norėdami gauti daugiau informacijos, naudokite šį QR kodą. **PT:** A sua língua não está disponível? Utilize este código QR para obter mais informações. **RO:** Limba dvs. nu este disponibilă? Utilizați acest cod QR pentru a obține mai multe informații. **SK:** Váš jazyk nie je k dispozícii? Použite tento QR kód na získanie ďalších informácií. **SL:** Vaš jezik ni na voljo? Za več informacij uporabite to kodo QR. **TR:** Diliniz mevcut değil mi? Daha fazla bilgi almak için bu QR kodunu kullanın. **UK:** Ваша мова недоступна? Скористайтесь цим QR-кодом, щоб отримати більше інформації. **HU:** Az Ön nyelve nem elérhető? Használja ezt a QR-kódot további információért.

Identifikationsnummer: GA-castiron-2024-1

Ausgabedatum: 01.02.2024

Versionsnummer: 1

Wir freuen uns, dass du dich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden hast. Damit du viel Freude mit deinem Petromax Gusseisen-Produkt hast, möchten wir dich umfassend über produkt- und warentypische Eigenschaften des Gusseisens aufklären. Wenn du lange Freude an deinem Petromax Gusseisen-Produkt haben möchtest, müssen eine sachgerechte Nutzung (nicht zweckentfremdet) und eine regelmäßige Unterhaltspflege deines Petromax Gusseisen-Produkts selbstverständlich sein.

WICHTIG: Das Petromax Gusseisen-Produkt wird mit einem Seasoned Finish (vorbehandelte Oberfläche) geliefert, d.h. es muss vor dem ersten Gebrauch nicht eingebrannt werden. Diese Pflegehinweise helfen dir, dein Produkt für eine lange Nutzungsdauer zu erhalten.





1 Informationen zu dieser Anleitung

Lies die Pflegeanleitung vollständig durch, bevor du das Petromax Gusseisen-Produkt verwendest. Die Anleitung bildet die Grundlage für den sicherheitsgerechten Umgang mit dem Petromax Gusseisen-Produkt. Unsachgemäße Verwendung kann zu Personen- und Sachschäden führen. Die Anleitung muss grundsätzlich auch bei Weiterverkauf mitgegeben werden! Bewahre daher alle Unterlagen für den späteren Gebrauch oder für den Nachbesitzer auf.









Diese Hinweise sind eine Ergänzung zum Aufdruck auf der Verpackung oder zum Beileger deines Petromax Gusseisen-Produkts. Dort findest du nähere Infos zur Beschreibung der einzelnen Teile. Um welches Produkt es sich jeweils handelt, erkennst du an der Artikelnummer, die auf der Verpackung zu finden ist oder am Petromax Gusseisen-Produkt angebracht ist, z.B. „ft9“ auf dem Deckel deines Feuertopfs ft9 als Relief oder „fp20“ auf dem Stiel deiner Feuerpfanne fp20.

1.1 Was bedeuten Symbole und Warnhinweise?

	Warnung! Heiße Oberfläche!
	Warnung! Verletzungsgefahr! Bezeichnet Situationen, die zu Verletzungen führen können, wenn sie nicht vermieden werden.
	Handschutz benutzen.
	Lebensmittelgeeignet.

	Vor dem ersten Gebrauch: Entferne das Verpackungsmaterial. Spül das Produkt mit heißem Wasser aus, mit kaltem Wasser nach und trockne es gut ab.
	Vor dem Einbrennen: Die Reinigung sollte mit Wasser und einem milden, neutralen Reinigungsmittel, Wasser und einem Tuch erfolgen. Dabei ist auf kurzen Kontakt mit dem Reinigungsmittel zu achten.
	Verwende kein Spülmittel für die Reinigung.
	Nicht spülmaschinengeeignet.
	Geeignet für den Elektro-Herd.
	Geeignet für den Glaskeramik-Herd.
	Geeignet für den Gasherd.
	Geeignet für den Induktionsherd.
	Gusseisernes Kochgeschirr kann über offenen Flammen in einer Feuerstelle oder über einem Lagerfeuer verwendet werden.
	Nicht mikrowellengeeignet.
	Nicht gefrierschrankgeeignet.

	Maximal zu verwendender Temperaturbereich.
	Nicht als Schneidunterlage geeignet.
	Der Code weist auf das Material hin und erleichtert das Recycling.
	Thermometerdurchführung
	Deckel als Pfanne verwendbar.
	Für die Backofenfunktion können Kohlen oder Briketts auf den Deckel gelegt werden. Der gusseiserne Topf kann sowohl auf Kohle als auch auf Briketts verwendet werden.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung des Petromax Gusseisen-Produkts

2.1 Anwendungsmöglichkeiten

Das Petromax Gusseisen-Produkt ist bekannt für seine Haltbarkeit, Wärmeleitfähigkeit und vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten. Hier sind einige typische Verwendungen:

Braten und Schmoren: Gusseiserne Pfannen und Töpfe eignen sich hervorragend zum Braten und Schmoren von Fleisch, Geflügel, Gemüse und anderen Zutaten. Die gleichmäßige Wärmeverteilung trägt dazu bei, eine konsistente Garung zu erreichen.

Backen: Einige Petromax Gusseisen-Produkte sind für den Einsatz im Ofen geeignet. Sie können zum Backen von Brot, Kuchen, Aufläufen und anderen Ofengerichten verwendet werden.

Frittieren: Aufgrund ihrer Hitzebeständigkeit eignen sich gusseiserne Pfannen gut zum Frittieren von Lebensmitteln. Die hohe Wärmespeicherkapazität ermöglicht eine gleichmäßige Temperaturkontrolle.

Grillen: Gusseiserne Grillpfannen und Grillplatten können auf dem Herd oder im Ofen verwendet werden, um Fleisch, Gemüse oder andere Grillgerichte zuzubereiten.

Suppen und Eintöpfe: Große gusseiserne Töpfe eignen sich gut zum Zubereiten von Suppen, Ein-

töpfen und anderen Gerichten, die eine längere Garzeit erfordern.

Halten von Wärme: Gusseisen behält Wärme sehr gut bei, daher können Petromax Gusseisen-Produkte zum Warmhalten von Speisen auf dem Tisch oder beim Servieren verwendet werden.

Es ist wichtig zu beachten, dass das Petromax Gusseisen-Produkt oft eingebraunt oder eingeölt werden muss, um seine Antihaft-Eigenschaften zu verbessern und die Lebensdauer zu verlängern (s. Kapitel „Einbrennen“).

Pflegehinweise, wie das Vermeiden von scharfen Reinigungsmitteln und das regelmäßige Einölen, sollten beachtet werden, um die Qualität des Petromax Gusseisen-Produkts zu erhalten.

2.2 Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck und Einschränkungen:

- Arten von Lebensmitteln, die mit dem Petromax Gusseisen-Produkt in Berührung kommen sollen: Alle Arten von Lebensmitteln (wässrige, alkoholische und fettige Lebensmittel sowie Milchzeugnisse), **außer saure Lebensmittel.**



- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel/ Verwendungsbedingungen: Hochtemperaturanwendungen zum Erwärmen, Kochen und Backen oder Servieren von Speisen. Für die Lagerung von Speisen sind Petromax Gusseisen-Produkte ungeeignet.
- Hinweise zu erforderlichen Behandlungen oder Einschränkungen der Verwendung des Lebensmittelbedarfsgegenstandes: Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser reinigen und abschließend gut abtrocknen. Kein Spülmittel verwenden. Trocken lagern. Ein Einbrennen ist durch die vorbehandelte Oberfläche nicht notwendig. Auf säurehaltige Speisen ist bei der Benutzung zu verzichten. Gusseisen kann rosten und erfordert besondere Pflege, um die Lebensmittelechtheit zu erhalten. Daher ist es für die Aufbewahrung von Lebensmitteln ungeeignet.

2.3 Geeignete Befeuerungsarten

Das Petromax Gusseisen-Produkt ist vielseitig einsetzbar und du kannst das Petromax Gusseisen-Kochgeschirr, das keine Füße hat, auf allen Herdarten verwenden.

Herdplatte: Gusseiserne Pfannen und Töpfe können auf herkömmlichen Herdplatten, sei es Gas-, Elektro- oder Induktionsherde, verwendet werden. Die gleichmäßige Wärmeverteilung des Gusseisens sorgt für gute Kochergebnisse.

Backofen: Petromax Gusseisen-Produkte sind ofenfest und können daher im Backofen verwendet werden. Dies ist besonders nützlich für Schmorgerichte, Braten oder zum Backen von Brot und Desserts.

HINWEIS

Stell das Petromax Gusseisen-Produkt im Ofen nicht auf den Boden, sondern auf einen Rost!

Grill: Gusseiserne Grillpfannen oder Grillplatten eignen sich ideal zum Grillen von Fleisch, Gemüse oder anderen Grillgerichten. Sie können auf einem Grill im Freien oder auch auf dem Herd verwendet werden.

Feuerstelle / Lagerfeuer: Das Petromax Gusseisen-Produkt kann über offenen Flammen in einer Feuerstelle oder über einem Lagerfeuer verwendet werden. Dies macht es ideal für das Kochen im Freien beim Camping oder Grillen.

Kochstellen im Freien: Gusseiserne Töpfe und Pfannen können auch auf speziellen Kochstellen im Freien, wie Campingkochern oder Feuerstellen, eingesetzt werden.

Induktionsherd: Petromax Gusseisen-Produkte sind für die Verwendung auf Induktionsherden geeignet.

HINWEIS

Es ist wichtig zu beachten, dass die Handhabung von Gusseisenpfannen und -töpfen je nach Befeuungsart einige spezifische Überlegungen erfordern kann. Beispielsweise sollte Gusseisen auf Induktionsherden flach und stabil aufliegen, und bei der Verwendung über offenen Flammen ist eine geeignete Stellfläche wichtig. Beachte immer die Herstelleranweisungen und empfohlene Pflegehinweise für die spezifische Befeuungsart!

3 Zu deiner Sicherheit

- Arbeite immer mit Umsicht und nur in guter Verfassung: Müdigkeit, Krankheit, Alkoholgenuss, Medikamenten- und Drogeneinfluss sind unverantwortlich, da du das Petromax Gusseisen-Produkt nicht mehr sicher benutzen kannst.
- Vor dem Gebrauch prüfe das Petromax Gusseisen-Produkt auf Beschädigungen. Benutze kein beschädigtes Kochgeschirr. Sobald ein Teil defekt ist, muss es unbedingt vor dem nächsten Gebrauch ersetzt werden.
- Wähle die optimale Kochfeldgröße für dein Petromax Gusseisen-Produkt. Um Verletzungen oder Sachschaden zu vermeiden, beachte die vom Hersteller angegebene Tragfähigkeit deines Feuerungstyps (z.B. Grill, Herd) und passe sie an dein Kochgeschirr an.
- Bei empfindlichen Oberflächen: Beachte das Gewicht des Petromax Gusseisen-Produkts. Lass das Produkt nicht fallen, sondern stelle es vorsichtig ab. Schweres Kochgeschirr darf nicht geschoben werden, da dies empfindliche Oberflächen zerkratzen kann.
- Erwärme dein Petromax Gusseisen-Produkt nicht in leerem Zustand, es könnte sonst überhitzen.
- Lass das heiße Petromax Gusseisen-Produkt nicht unbeaufsichtigt auf einer Hitzequelle. Lösch brennendes Fett nicht mit Wasser. Unterbrich die Sauerstoffzufuhr mit Hilfe eines Deckels oder einer Decke. Entferne die Zündquelle. Sollte es zu Verbrennungen kommen, wende 1. Hilfe-Maßnahmen an und suche professionelle medizinische Hilfe auf.
- Verwende Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon statt Metall. Dieses,

sowie scheuernde Schwämme oder Metall-Tropfkratzer, könnten dein Petromax Gusseisen-Produkt beschädigen. Schneide nicht mit einem Messer direkt im Petromax Gusseisen-Produkt, wenn du es benutzt.



Warnung! Heiße Oberfläche!

Kochgeschirr aus Gusseisen wird bei der Verwendung sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden:

- Halte Kinder und Tiere fern, wenn du das Petromax Gusseisen-Produkt benutzt.
- Schütz deine Hände mit einem hitzebeständigen Tuch oder Schutzhandschuhen und verwende einen Deckelheber .

4 Transport- und Lagerungshinweise

- Achte auf einen sicheren und beschädigungsfreien Transport.
- Verstaue dein Petromax Gusseisen-Produkt niemals in nassem und unbehandeltem Zustand. Trockne es immer gründlich ab und verteile eine dünne Schicht Petromax Pflegepaste auf der gesamten Oberfläche.
- Lagere dein Gusseisen an einem trockenen Ort. Für optimale Belüftung kannst du ein Stück dünne Pappe, Holz oder den Petromax Silikonuntersetzer zwischen Topf und Deckel legen bzw. zwischen die beiden Hälften der Sandwich-, Waffel- und Burgereisen.
- Sollten sich dennoch kleine Roststellen bilden: Entferne leichten Rost mit einer Drahtbürste und fette dein Petromax Gusseisen-Produkt mit der Petromax Pflegepaste. Ein Einbrennen ist nötig. Sollte dein Petromax Gusseisen-Produkt starke Roststellen ansetzen, empfehlen wir dir, dein Petromax Gusseisen-Produkt erneut einzubrennen.

5 Vor dem ersten Gebrauch

Spül das Produkt mit heißem Wasser aus, mit kaltem Wasser nach und trockne es gut ab. Alle Petromax Gusseisen-Produkte sind bereits werksseitig eingebrannt und somit einsatzbereit.

6 Bedienung

Fass dein Petromax Gusseisen-Produkt nur mit feuerfesten Handschuhen oder Topflappen an. Die Griffe können sehr heiß werden. Nutze zum Schutz alternativ die Petromax Aramid Griffhülle für deine Feuerpfanne (Art.: handle300). Um den Deckel abzunehmen, kannst du den Petromax Deckelheber (Art.: ftdh) oder Profi-Deckelheber (Art.: ftplus) für den Feuertopf verwenden.

Stell dein Petromax Gusseisen-Produkt nach dem Herunternehmen vom Herd, Grill oder aus dem Feuer auf eine wärmeunempfindliche Unterlage. Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden. Wir empfehlen den Silikonuntersetzer für Feuertöpfe (Dutch Ovens) (Art.: slx-c). Dieser ist temperaturbeständig von -40°C bis 230°C. Du kannst auch die Aramid Topflappen mit Eingriff

(Art.: t300-e) oder ohne Eingriff (Art.: t300) als Untersetzer verwenden.

7 Reinigung

Sofern du dein Petromax Gusseisen-Produkt korrekt pflegst, hält es über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten:

Lass dein Petromax Gusseisen-Produkt nach dem Gebrauch abkühlen, bevor du es reinigst und spül es dann von Hand nur mit heißem Wasser aus, trockne es gründlich ab und fette es .



Verwende hierfür die Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen (Art.: ft-pflege) oder ein neutrales Öl, wie z.B. Raps- oder Kürbiskernöl, bzw. Pflanzenfett. Verwende kein Olivenöl, da es nicht so stark erhitzt werden kann wie andere Fette. Benutze keine scheuernden oder ätzenden Mittel oder Metall-Topfkratzer. Bei Verkrustungen empfehlen wir den Petromax Schaber (Art.: os bzw. os-z) oder den Petromax Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen (Art.: scrub bzw. scrub-xl).



Achtung! Sachbeschädigungsgefahr!

Lass das Petromax Gusseisen-Produkt nicht fallen und schütte während der Reinigung keine kalten Flüssigkeiten auf das noch heiße Gusseisen, da es ein sprödes Material ist, das reißen kann!

8 Wichtig: Das Einbrennen nicht vergessen

HINWEIS

Die Patina muss erneuert werden, wenn sie in Mitleidenschaft gezogen wurde. So kann es z.B. passieren, dass dein Petromax Gusseisen-Produkt an einigen Stellen zu rosten beginnt. Tritt dies auf, solltest du den Rost mechanisch mit einer Stahldrahtbürste abbürsten und anschließend den Einbrennvorgang durchführen.

Das Einbrennen des Petromax Gusseisen-Produkts ist ein wichtiger Schritt, um eine natürliche Antihafbeschichtung zu erzeugen und die Lebensdauer des Produkts zu verlängern. Wähle je nach Größe deines Petromax Gusseisen-Produkts das Einbrennen im Ofen mit Rauchabzug oder das Einbrennen draußen auf dem Grill.

Um Verletzungen oder Unfälle während des Einbrennens zu vermeiden, beachte unbedingt die Sicherheitshinweise.



Achtung! Rauchentwicklung!

- Stelle sicher, dass der Raum gut belüftet ist, da das Erhitzen von Öl zu Rauch und Gerüchen führen kann. Öffne Fenster oder verwende einen Ventilator, um sicherzustellen, dass Rauch und Gerüche abziehen können.
- Wir empfehlen das Einbrennen im Ofen mit Rauchabzug oder alternativ auch auf einem Grill im Garten. Beachte, dass das Einbrennen auf einem Grill ähnlich dem Einbrennen im Ofen funktioniert, aber die genaue Zeit und Temperatur variieren können.
- Sofern dein Ofen nicht an einen Rauchabzug angeschlossen ist, verlege das Einbrennen nach draußen.

HINWEIS

Um die Patina zu verstärken und eine bessere Antihafwirkung zu erzielen, wiederhole den Einbrennvorgang, falls gewünscht. Lass das Petromax Gusseisen-Produkt nach dem Einbrennen vollständig abkühlen, bevor du es anfässt oder reinigst.

Häufig ist die Patina nach dem Einbrennen nicht schwarz, sondern kann auch bräunlich oder grau aussehen. Wichtig ist nur, dass die Patina nach dem Einbrennen nicht klebrig ist, sondern sich sehr glatt anfühlt. Deshalb ist es unerlässlich, den Einbrennvorgang genau zu befolgen.

5 Schritte zum sicheren Einbrennen im Ofen:

1. **Reinigung:** Entferne alle Etiketten, Rückstände oder Verunreinigungen vom gusseisernen Produkt. Reinige es gründlich mit heißem Wasser und einer Bürste, um Staub, Korrosionsschutzreste oder Schmutz zu entfernen.
2. **Trocknen:** Trockne das Produkt vollständig ab und lass es mindestens 2 Stunden abtrocknen, sodass keine Wasserrückstände mehr enthalten sind.

Einbrennmittel

Verwende die Petromax Pflegepaste, alternativ kannst du auch Öle mit einem hohen Rauchpunkt ab ca. 200 °C zum Einbrennen benutzen.

3. **Einbrennmittel/Fett auftragen:** Trage eine dünne Schicht Pflanzenöl oder vorzugsweise die Petromax Pflegepaste auf die Innenseite des Produkts auf. Verwende ein Öl mit hohem Rauchpunkt wie Rapsöl, Sonnenblumenöl, Kokosfett (kein Olivenöl, Leinöl). Trage das Öl im Idealfall mit einem Pinsel oder Baumwolltuch auf. Wisch überflüssiges Fett vor dem Einbrennen gründlich ab!

HINWEIS

Um eine gleichmäßige, nicht klebrige Patina zu erzielen, achte darauf, dass nur eine dünne Schicht des Öls auf dem Produkt zurückbleibt. Entferne im Zweifel überschüssiges Öl und brenne das Gusseiserne Produkt erneut ein.

Erhitzen: Stell das Produkt verkehrt herum auf den Rost des Backofens, in den auf 200–250°C vorgeheizten Ofen. Leg ein Backblech auf die unterste Schiene, um tropfendes Öl aufzufangen. Behalte das Petromax Gusseisen-Produkt im Ofen im Auge! Beim Einbrennen kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist beabsichtigt. Wenn es nicht mehr raucht, ist der Vorgang abgeschlossen. Je nach Produkt ist die Einbrenndauer unterschiedlich. Lass das Produkt mindestens 30 Minuten einbrennen und achte auf den Rauch.

Abkühlen lassen: Schalte den Ofen aus und lass das Produkt nach dem Einbrennen langsam im Ofen abkühlen. Sei vorsichtig beim Herausnehmen, da es extrem heiß sein kann und nimm es erst dann heraus, wenn es kühl genug ist, um sicher gehandhabt zu werden.

Sicherheitshinweise zum Einbrennen im Freien

Wenn du einen Einbrennvorgang im Freien durchführen möchtest, hat Sicherheit oberste Priorität:

- Wähle einen gut belüfteten Bereich im Freien aus, der nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien oder Strukturen liegt. Vermeide übermäßig windige Bereiche, um zu verhindern, dass das Feuer außer Kontrolle gerät.
- Stell sicher, dass die Oberfläche, auf der du das Produkt platzierst, stabil und feuerfest ist. Verwende z.B. einen Grill, Ziegelsteine oder einen stabilen Metallständer.
- Halte immer einen Feuerlöscher, eine Löschdecke oder ein anderes geeignetes Löschmittel in der Nähe, falls etwas schiefliegt.
- Halte während des Einbrennvorgangs Abstand zum Petromax Gusseisen-Produkt und achte darauf, dass keine Kinder oder Haustiere in der Nähe sind.
- Trag hitzebeständige Handschuhe und, falls erforderlich, eine Schürze, um dich vor heißen Spritzern zu schützen.
- Sei vorsichtig beim Umgang mit heißem Öl und vermeide Spritzer oder das Verschütten des Öls.
- Behalt das Produkt während des Einbrennens im Auge und sei vorsichtig, wenn du es aus dem Feuer nimmst oder bewegst.
- Nach dem Einbrennen sollte das Produkt vollständig abkühlen, bevor du sie anfässt oder reinigst.

5 Schritte zum sicheren Einbrennen auf dem Grill (Kohle- oder Gasgrill):

1. **Vorbereitung des Grills:** Heiz den Grill auf eine hohe Temperatur vor. Stell sicher, dass der Grill sauber ist und keine Rückstände auf der Grillfläche vorhanden sind.
2. **Das Petromax Gusseisen-Produkt vorbereiten:** Reinige das Produkt gründlich und trockne es gut ab. Trag eine dünnflüssige Schicht Öl (Raps- oder Kürbiskernöl) oder die Petromax Pflegepaste auf der gesamten Innenseite des Produkts auf. Das Einbrennen der Außenflächen funktioniert genauso. Dabei muss die Außenfläche des Petromax Gusseisen-Produkts nach oben zeigen.
3. **Positionierung auf dem Grill:** Platziere Petromax Gusseisen-Produkt verkehrt herum auf dem Grillrost. Stell sicher, dass es stabil und eben aufliegt, damit das Öl gleichmäßig verteilt wird.
4. **Grillen und Einbrennen:** Lass das Produkt auf dem heißen Grill für etwa 30 bis 60 Minuten liegen. Achte darauf, dass der Grill gut belüftet ist, da beim Einbrennen Öl rauchen kann. Falls vorhanden Grilldeckel schließen, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
5. **Abkühlen lassen:** Schalt den Grill aus und lass das Produkt langsam abkühlen. Vermeide es, das heiße Produkt zu berühren, bis es auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

9 Entsorgungshinweise

Entsorge die Materialien sortenrein getrennt in den vorgesehenen Sammelsystemen.

Beachte die aktuell geltenden Entsorgungsvorschriften, wenn du dein Produkt entsorgen möchtest. Setz dich im Zweifelsfall mit deiner örtlichen Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

10 Zubehör (separat erhältlich)

Halt dich auf unserer Webseite www.petromax.de auf dem Laufenden, was nützliche Produkte und Zubehör betrifft.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

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.



Petromax

Petromax GmbH

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

 +49 (0) 391-556 846 00

 info@petromax.de

 www.petromax.de