



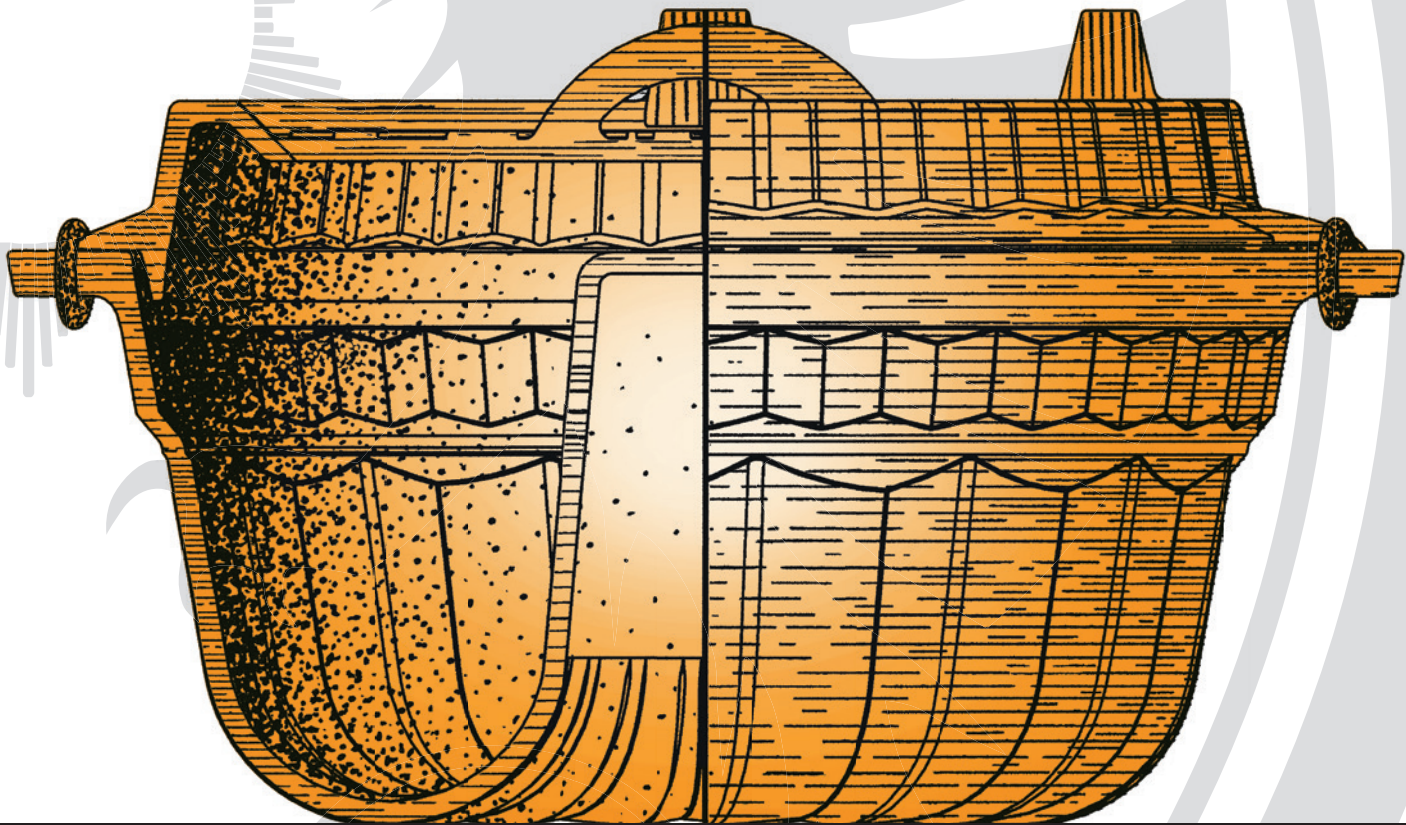
ORIGINAL

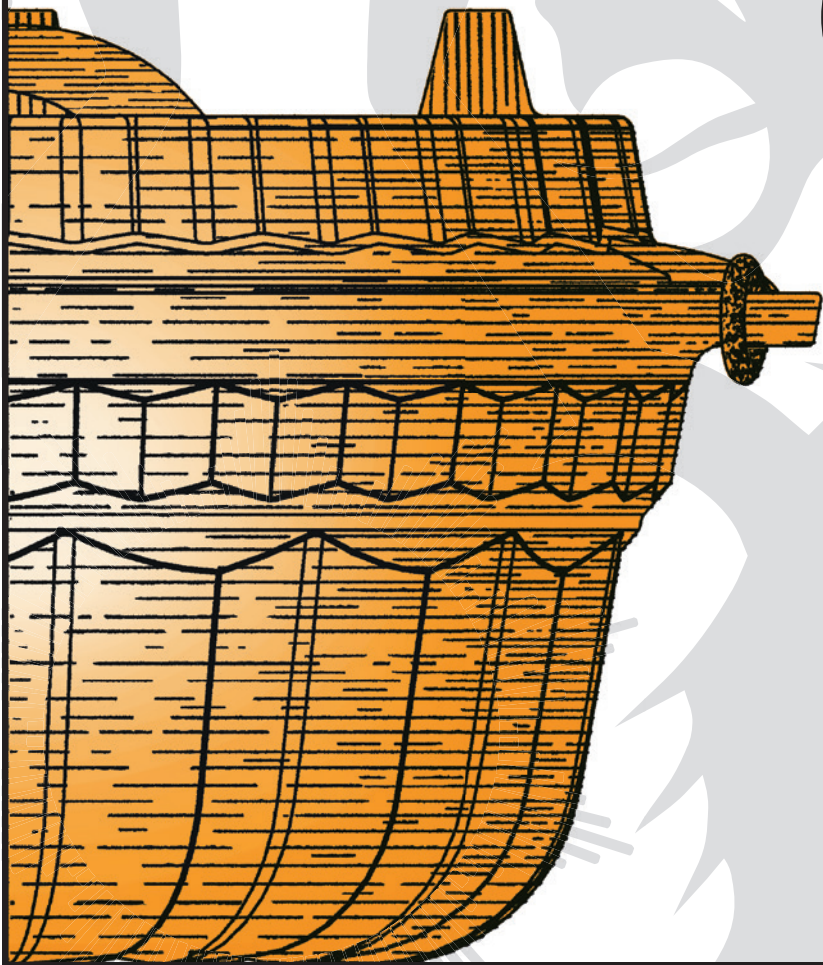
Petromax

GERMANY

-  Gugelhupfform mit Tortenboden-Deckel
-  Ring cake pan with tart case lid
-  Moule à kouglof avec couvercle moule à tarte

www.petromax.de





ORIGINAL

Petromax

GERMANY

Gugelhupfform mit Tortenboden-Deckel 

Ring cake pan with tart case lid 

Moule à kouglof avec couvercle moule à tarte 

www.petromax.de



Sicherheitshinweise

Achtung! Die Backform kann bei Verwendung extrem heiß werden. Hände mit wärmeresistenten Handschuhen oder einem Tuch schützen. • Keine kalten Flüssigkeiten (etwa Wasser) auf die heiße Backform schütten, da hierdurch das Gusseisen beschädigt werden kann. • Nicht auf einen harten Untergrund fallen lassen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.

Hinweise zur Pflege und Lagerung

Backform vollständig abkühlen lassen. Gründlich mit warmem Wasser und einer handelsüblichen Geschirrspülbürste oder einem Schwamm reinigen. Niemals Spülmittel verwenden, dies kann die Patina angreifen oder gar zerstören. Nicht spülmaschinenfest! • Gut abtrocknen! • Pflege und Schutz: Eine dünne Fettschicht (Petromax Pflegepaste, neutrales Öl oder Pflanzenfett) auf die Gussform auftragen. • Trocken lagern. Niemals in nassem Zustand und unbehandelt verstauen.

Gewährleistung

Bei normalem Gebrauch gibt es auf die Petromax Gugelhupfform gf1 eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich das Produkt aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, besteht Anspruch auf Nachbesserung. Ansprechpartner dafür ist der Verkäufer.



Safety instructions

Caution! The ring cake pan can become extremely hot. Protect your hands with heat-resistant gloves or a cloth. • Do not pour any cold liquid (such as water) onto the hot pan, for cast iron can be damaged. • Do not let it fall onto a hard surface, for cast iron is a brittle material that can crack.

Instructions for care and storage

Let the pan cool down completely. Clean it thoroughly with warm water and a commercially available dish-washing brush or sponge. Never use dish-washing liquid, for it can damage or even ruin the patina. Not dishwasher-safe! • Dry up thoroughly! • Care and protection: Apply a thin layer of fat (Petromax Care Conditioner, a neutral oil or vegetable fat). • Store in a dry place. Never put away when wet and untreated.

Warranty

In the case of normal use, a warranty period of two years will apply to your Petromax ring cake pan gf1 from the date of purchase. If you cannot use the product properly due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty repair. Contact your dealer for that purpose.



Consignes de sécurité

Attention ! L'utilisation peut rendre le moule très chaud. Protège tes mains avec des gants résistants à la chaleur ou un chiffon. • Ne verse pas de liquide froid (comme de l'eau) sur le moule chaud, car cela peut abîmer la fonte. • Ne laisse pas tomber le moule sur une surface dure, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.

Consignes d'entretien et de stockage

Laisse complètement refroidir le moule à kouglof. Nettoie-le bien avec de l'eau chaude et une brosse pour vaisselle ou une éponge disponible dans le commerce. N'utilise jamais de produit vaisselle. Cela peut attaquer ou même supprimer la patine. Ne convient pas au lave-vaisselle ! • Sèche bien ! • Entretien et protection : applique une fine couche de graisse (Pâte d'entretien Petromax, une huile neutre ou de la graisse végétale) sur le moule en fonte. • Range ensuite dans un endroit sec. Ne le range jamais humide ou pas encore graissé.

Garantie

La durée de garantie est de deux ans à compter de la date d'achat du Moule à kouglof gf1 Petromax dans le cadre d'une utilisation normale. Si le produit ne peut pas être correctement utilisé en raison de défauts de fabrication ou de matériel, tu as droit à une réparation. Contacte alors ton commerçant.

Produktdetails / Product details / Caractéristiques

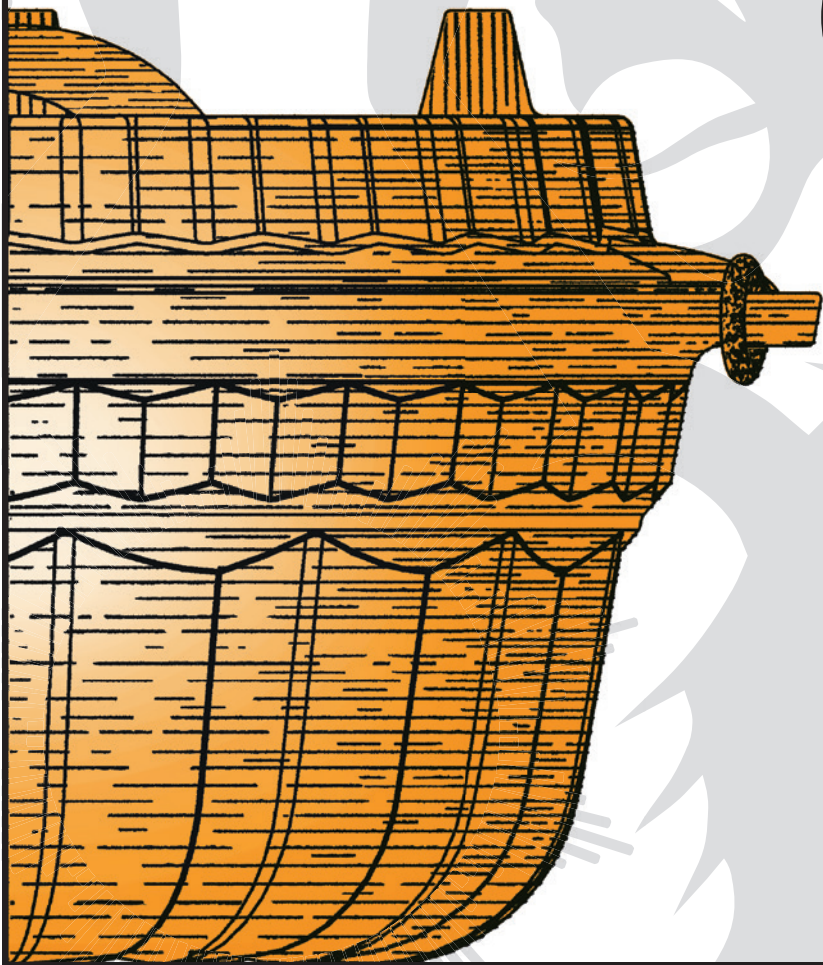
Maße (mit geschlossenem Deckel) / Measures (with closed lid) / Dimensions (avec couvercle fermé)	23,8 x 23,8 x 16,3 cm / 9.4 x 9.4 x 6.4 in
Volumen der Gugelhupfform / Capacity of ring cake pan / Capacité du moule à kouglof	3,0l
Volumen des Deckels / Capacity of lid / Capacité du couvercle	1,0l
Gewicht (inkl. Deckel) / Weight (incl. lid) / Poids (couvercle incl.)	6,2 kg / 13.7 lbs
Material / Material / Matériau	Gusseisen / cast iron / fonte

Art.: gf1



4 250435 707142





ORIGINAL

Petromax

GERMANY

Gugelhupfform mit Tortenboden-Deckel 

Ring cake pan with tart case lid 

Moule à kouglof avec couvercle moule à tarte 

www.petromax.de



- zum Backen von Gugelhupfkuchen (ø 23 cm) und Tortenböden (ø 21,5 cm) im Deckel
- multifunktionaler Gardeckel mit Tortenbodenform auf der Innenseite und Füßen auf der Außenseite
- Deckel abnehmbar mit dem Petromax Deckelheber
- geeignet für den Backofen und offenes Feuer
- Gusseisen: exzellente Wärmeleitung und ausgezeichnete Antihafte Wirkung durch *seasoned finish*
- einfache Handhabung dank Tragehenkel an der Form
- leicht zu reinigen und zu pflegen mit der Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen

Gebrauch

Backform vor dem Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser reinigen. Dank der vorbehandelten Oberfläche (*seasoned finish*) kann die robuste Petromax Gugelhupfform direkt eingesetzt werden – vorheriges Einbrennen ist nicht nötig.



- for baking ring cakes (ø 23 cm / 9 in) and tart cases (ø 21.5 cm / 8.5 in) in the lid
- multifunctional lid with tart case mould inside and feet outside
- lid removable with the Petromax Lid Lifter
- suitable for oven and open fire
- cast iron: excellent heat conduction and outstandingly non-stick thanks to the seasoned finish
- easy to handle thanks to handle on the pan
- easy to clean and to care for with the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron

Use

Clean the pan thoroughly with hot water before using it for the first time. Thanks to the pre-seasoned surface, you can immediately use your sturdy Petromax ring cake pan after cleaning it, without seasoning it first.



- pour cuire des kouglofs (ø 23 cm) et, dans le couvercle, des fonds de tarte (ø 21,5 cm)
- couvercle multifonction avec moule à fond de tarte à l'intérieur et pieds à l'extérieur
- le couvercle peut être enlevé avec le Lève-couvercle Petromax
- convient à une utilisation au four et sur feu ouvert
- fonte : excellente conduction thermique et effet antiadhésif exceptionnel grâce au culottage
- manipulation facile grâce à l'anse permettant de soulever le moule
- facile à nettoyer et à entretenir avec la Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé Petromax

Utilisation

Nettoie bien le moule à kouglof avec de l'eau chaude avant la première utilisation. Grâce à la surface pré-traitée (culottée), tu peux utiliser ton robuste moule à kouglof Petromax directement après l'avoir nettoyé. Un premier culottage n'est pas nécessaire.



Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg / Germany

Telefon: +49(0)391-4002605
Telefax: +49(0)391-4002606

www.petromax.de

Mehr Informationen über Petromax
Learn more about Petromax
Plus d'informations à propos de Petromax

