



Petromax

Petromax k4 - k8



Gebrauchsanleitung
Kastenform mit Deckel



User Manual
Loaf Pan with Lid



Mode d'emploi
Moule à pain avec couvercel /
Moule à gratin avec couvercel

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass du dich für die Petromax Kastenform entschieden hast. Die Kastenform eignet sich zum Backen von Brot und Kuchen sowie als Bräter und Auflaufform. Mit deiner Petromax Kastenform kannst du deine Mahlzeiten über dem offenen Feuer oder im Backofen zu Hause zubereiten und profitierst dabei gleichzeitig von den einzigartigen Eigenschaften des hochwertigen Gusseisens. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude mit deiner Petromax Kastenform haben wirst und hoffen, dass jedes darin zubereitete Gericht ein besonderer 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 die Kastenform sowohl auf Gasflammen, im Backofen, als auch im Freien auf einer Kochstelle, an einem Lagerfeuer oder auf einem passenden Grill verwenden. Das Gusseisen mit seiner ausgezeichneten Wärmeverteilung und -speicherung ist dank der vorbehandelten Oberfläche sofort einsatzbereit und leicht zu pflegen.

SICHERHEITSHINWEISE



Achtung! Die Kastenform und der Deckel werden bei Gebrauch sehr heiß. Achte auf Kinder in der Nähe während der Verwendung der Kastenform. Schütze deine Hände mit einem hitzebeständigen Tuch oder Schutzhandschuhen, bzw. verwende den Petromax Deckelheber.

- Schütte keine kalten Flüssigkeiten (etwa Wasser) auf die heiße gusseiserne Kastenform, da hierdurch die Kastenform reißen oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Verwende niemals Spülmittel oder Seife zum Reinigen der Kastenform.

- Lass die Kastenform nicht fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.

ERSTGEBRAUCH UND REINIGUNG

Reinige die Kastenform und den Deckel vor Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser. Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) kann die robuste Petromax Kastenform direkt eingesetzt werden – vorheriges Einbrennen ist nicht nötig. Verwende kein Spülmittel für die Reinigung! Für die Reinigung empfehlen wir die Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen.

HINWEISE ZUR PFLEGE UND LAGERUNG

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

- Lass die Kastenform vollständig auskühlen und reinige sie dann mit warmem Wasser. Verwende niemals Spülmittel oder Seife zum Reinigen der Kastenform, hierdurch kann die Patina zerstört werden.
- Verwende eine handelsübliche Geschirrspülbürste oder einen Schwamm (keinen Metallschwamm!), um die Kastenform zu reinigen. Bei festsitzendem Schmutz oder eingebrannten Essensrückständen empfehlen wir den Petromax Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen, der Patina (Schutzschicht) deiner Kastenform auch bei kräftigem Scheuern nicht schadet.
- Die Kastenform ist nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Reinige die Kastenform nicht in heißem Zustand mit kaltem Wasser. Durch die entstehenden Spannungen könnte die Kastenform reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Lagere die Kastenform niemals in nassem Zustand und unbehandelt.
- Trockne die Kastenform immer gründlich ab und reibe sie mit einer dünnen Schicht Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen ein, bevor du sie verstaust. Alternativen sind neutrale Öle oder Pflanzenfett. Verwende kein Olivenöl, da es bei der Verwendung nicht so heiß erhitzt werden kann wie andere Fette.

- Lagere die Kastenform anschließend an einem trockenen Ort. Damit deine Kastenform „atmen“ kann, wenn du sie 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 deine Kastenform an einigen Stellen zu rosten beginnt. Tritt dies auf, solltest du wie folgt vorgehen:

- Entferne den Rost mit einer Drahtbürste. Reinige die Kastenform mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste. Trockne sie anschließend gut ab.
- Fette die gesamte Oberfläche der Form und den Deckel von innen und außen mit der Petromax Pflegepaste, einem neutralen Öl oder Pflanzenfett. Verwende kein Olivenöl oder andere Fette mit einem niedrigen Rauchpunkt, da diese zu schnell verbrennen.
- Stelle die Kastenform anschließend in einen vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Lass sie 1 bis 2 Stunden einbrennen und stell danach die Wärmezufuhr ab. Öffne die Backofentür einen Spalt und lass die Kastenform 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 die Kastenform sowohl im Backofen zu Hause 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 die Kastenform direkt an das Feuer stellst, kannst du einige Gerichte mit der abstrahlenden Hitze des Feuers garen. Unverzichtbar ist dann jedoch ein regelmäßiges Drehen der Kastenform, sodass sie 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 deine Kastenform zu regulieren.

Wie viele Briketts du unter der Kastenform und auf dem Deckel benötigst, ist auch von der Gar- und Zubereitungsmethode abhängig. Als Faustregel gilt:

- zum Backen von Brot und Kuchen: $\frac{2}{3}$ der Briketts auf den Deckel und $\frac{1}{3}$ unter die Form.

Diese Tabelle bietet dir eine Orientierung, wie viele Briketts du für die k4 oder die k8 benötigst. In der Tabelle findest du die Gesamtzahl der Briketts und wie du sie über bzw. unter der Kastenform verteilen solltest, um sie auf eine bestimmte Temperatur zu bringen.

k4	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt	8	14
(oben / unten)	(5 / 3)	(9 / 5)
k8	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt	24	30
(oben / unten)	(14 / 10)	(20 / 10)

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 kommt unter die Form.





Wichtig: Diese Angaben sind nur eine Orientierung und variieren je Brikettsorte, Umgebungstemperatur und Witterung. Grundsätzlich gilt: Lieber mit wenigen Briketts anfangen und bei Bedarf nachlegen.



AUSFÜHRUNGEN

Die Kastenform ist in zwei Größen erhältlich. Der Deckel der großen Kastenform k8 ist mit Füßen ausgestattet, sodass er umgedreht als Pfanne verwendbar ist. Außerdem besitzt er ein Rillenprofil, wodurch er als Steak- und Grillpfanne dient. Die Deckel sind abnehmbar, wir empfehlen einen der Petromax Deckelheber.

Ausführung	k4	k8
Maße	34 x 13 x 13,5 cm	34 x 24 x 14,5 cm
Volumen mit geschlossenem Deckel	2,4 l	5,5 l
Gewicht inkl. Deckel	5,2 kg	9,1 kg
Material	Gusseisen	Gusseisen

GEWÄHRLEISTUNG

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deine Petromax Kastenform eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich deine Petromax Kastenform 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

USER MANUAL

Thank you for choosing the Petromax Loaf Pan with Lid. The Petromax Loaf Pan with Lid suits for baking bread and cakes, as a roasting pan or as a baking dish for casseroles. With your new Petromax Loaf Pan with Lid you can cook your meals over an open fire or in the oven at home while enjoying the unique properties of the cast iron. We are convinced that you will be delighted with the great features your Petromax Loaf Pan with Lid offers and we hope that every dish will be a special pleasure.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Before using the Petromax Loaf Pan with Lid for the first time, read the following information carefully. Follow the safety instructions and store this user manual. Keep this document for future reference.

DESCRIPTION OF THE PRODUCT

You can use the Loaf Pan with Lid on a gas stove, in an oven, as well as in the open air on a campfire or a suitable grill. 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 Loaf Pan with Lid and its parts (lid, handles) becomes extremely hot during use. Thus children should never be allowed near the Loaf Pan with Lid. Touch the Loaf Pan with Lid 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 Loaf Pan with Lid, for the Loaf Pan with Lid can crack or be otherwise damaged.
- Never use dishwashing liquid or soap to clean the Loaf Pan with Lid.
- Do not let the Loaf Pan with Lid fall, for cast iron is a brittle material that can crack.

FIRST USE AND CLEANING

Clean the Loaf Pan and the lid thoroughly 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 Loaf Pan after cleaning it, without seasoning it first. Never use dishwashing liquid! We recommend the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron.



INSTRUCTIONS FOR CARE & STORAGE

As long as you take correct care of your Loaf Pan with Lid, it should last for generations. Thus you must follow a few important basic rules:

- Let the Loaf Pan with Lid cool down before cleaning it with warm water. Never use dishwashing liquid or soap to clean the Loaf Pan with Lid. It ruins the patina.
- Use a commercially available dishwashing brush or a sponge (not a metal sponge!) to clean the Loaf Pan with Lid. 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 Loaf Pan with Lid even when scrubbing firmly.
- The Loaf Pan with Lid is not dishwasher-safe.
- Do not clean the Loaf Pan with Lid with cold water when it is hot. The created tension could crack or otherwise damage the Loaf Pan with Lid.
- Never stow the Loaf Pan with Lid when it is wet and untreated.
- Always thoroughly dry up the Loaf Pan with Lid after cleaning it, and apply a thin layer of the Petromax Care and Seasoning Conditioner for cast and wrought iron, before stowing the Loaf Pan with Lid. 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 Loaf Pan with Lid will be used.
- Always store the Loaf Pan with Lid in a dry place. In order to let your Loaf Pan with Lid „breathe“, once you have stored it, you can place a piece of cardboard, strong paper or wood between the pot and the lid, thus ensuring good air circulation.

SEASONING

The patina (the protective layer of the Loaf Pan with Lid) must be renewed when it is affected. It can happen, for instance, that your Loaf Pan with Lid starts to rust here and there. In that case, proceed as follows:



- Remove the rust with a wire brush. Clean the Loaf Pan and the Lid with warm water, dishwashing liquid and a dishwashing brush. Then dry it thoroughly up.
- Coat the whole Loaf Pan 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 to quickly.
- Then place the Loaf Pan with 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 Loaf Pan with Lid cool down.



Caution! Burning the layer of fat can produce smoke. Therefore we recommend that you 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 Loaf Pan with Lid is now seasoned.

COOKING, FRYING, BAKING

You can use the Loaf Pan with Lid 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.

AT A CAMPFIRE

When using at 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 Loaf Pan with Lid 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 Loaf Pan with Lid 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 Loaf Pan with Lid.

The amount of briquettes that you need under the Loaf Pan and on the lid also depends on the cooking methods. Here is the basic rule for both sizes:

- for baking bread and cakes: $\frac{2}{3}$ of the briquettes on the lid and $\frac{1}{3}$ under the Loaf Pan

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

k4	160 - 180° C	200 - 225° C
total	8	14
(over / under)	(5 / 3)	(9 / 5)
k8	160 - 180° C	200 - 225° C
total	24	30
(over / under)	(14 / 10)	(20 / 10)

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 Loaf Pan.



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.

MODELS

The Loaf Pan with Lid is available in two models. The lid of the bigger Loaf Pan k8 comes with feet, so that it can be used as a pan when upturned. Moreover, it has ridges which make it a brilliant steak and grill pan. The lid is easy to lift with the Petromax Lid Lifter.



Model	k4	k8
Dimensions	13.4 x 5.1 x 3.9 in	13.4 x 9.5 x 5.7 in
Capacity with closed lid	2.4 l	5.5 l
Weight incl. lid	11.5 lbs	20 lbs
Material	Cast Iron	Cast Iron

WARRANTY

Under proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Loaf Pan with Lid from the day of purchase. If you cannot properly use your Petromax Loaf pan with Lid due to a defect in material or workmanship, 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 e-mail at: service@petromax.com

MODE D'EMPLOI

Merci beaucoup d'avoir opté pour le Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 Petromax. Les moules servent à faire cuire du pains et du cake, de cocottes et des gratins. Avec ton nouveau Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 Petromax 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 ton Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 Petromax t'apportera totale satisfaction et espérons qu'il 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 le Moule à pain avec couvercle / Moule à gratin avec couvercle 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. 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 ! Ne verse pas de liquide froid (comme de l'eau) sur le Moule chaud, car cela peut abîmer la fonte. L'utilisation peut rendre le Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 très chauds. Ne laisse donc jamais des enfants à proximité du Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8. Ne touche le moule qu'avec des gants résistants à la chaleur, un chiffon ou le lève-couvercle.

- Ne verse pas de liquide froid (comme de l'eau) sur le moule chaude, car cela peut abîmer le moule.

- N'utilise jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer le moule.
- Ne laisse pas tomber le moule, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ET ENTRETIEN

Nettoie bien le Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 Petromax avec de l'eau chaude avant la première utilisation. Grâce à la surface pré-traitée (culottée), tu peux utiliser ton robuste Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 Petromax directement après l'avoir nettoyé. Un premier culottage n'est pas nécessaire. N'utilise jamais de produit vaisselle pour nettoyer le Moule ! Nous recommandons la Pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé.

CONSIGNES D'ENTRETIEN ET DE STOCKAGE

À condition que tu prennes correctement soin de ton moule, il passera de génération en génération. Pour cela, respecte quelques règles de base suivantes :

- Laisse complètement refroidir le moule, puis nettoie-le bien avec de l'eau chaude. N'utilise jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer le moule. Cela supprime la patine.
- Utilise une brosse pour vaisselle disponible dans le commerce ou une éponge (pas une éponge métallique !) pour nettoyer le moule. Pour les saletés résistantes et les restes de nourriture brûlée, nous recommandons aussi la Cotte de mailles à récurer Petromax pour fonte et fer forgé, qui n'abîme pas la patine du moule, même en frottant énergiquement.
- Le Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 ne convient pas au lave-vaisselle.
- Ne nettoie pas le Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 à l'eau froide lorsqu'elle est chaude. Le moule pourrait se fissurer ou être endommagée par la tension que cela créerait.
- Ne range jamais le Moule à pain avec couver-

cle / Moule à gratin avec couvercle si elle est humide ou pas encore graissée.

- Toujours sèche bien ton moule et applique une fine couche de Pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé avant de ranger le moule. Tu peux aussi utiliser une huile neutre ou de la graisse végétale. L'huile d'olive est à éviter, car elle ne pourra pas être chauffée à une température aussi élevée que d'autres types de graisse lors de la prochaine utilisation.
- Ensuite, range le Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 dans un endroit sec. Afin de laisser « respirer » ton moule une fois rangé, tu peux glisser un morceau de carton, de papier épais ou de bois entre le moule et le couvercle. Tu garantis ainsi une bonne ventilation.

CULOTTAGE

La patine (la couche protectrice du Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8) doit être renouvelée, lorsqu'elle est mise à mal. Il peut par exemple arriver que le moule commence à rouiller à certains endroits. Dans ce cas, procède de la façon suivante :

- Enlève la rouille avec une brosse métallique. Nettoie ensuite le moule avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une brosse pour vaisselle. Sèche-le bien.
- Graisse toute la surface du moule 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 le Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 dans un four préchauffé à une température d'environ 180 °C. Laisse-le chauffer pendant 1 à 2 heures puis éteins le four. Entrouvre le four et laisse refroidir le Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8.



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 gril.

- 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 ton Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 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 le moule juste à côté du feu, tu peux faire cuire des plats avec la chaleur qui provient du feu. Tourner régulièrement le moule est toutefois indispensable, afin de le chauffer de tous côtés de manière homogène.

AVEC DES BRIQUETTES

Les briquettes pour barbecue de bonne qualité sont faciles 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 ton Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8.

La quantité de briquettes nécessaires en dessous du moule et sur le couvercle dépend aussi des méthodes de cuisson et de préparation des aliments. Voici la règle générale :

- pour faire cuire du pain et des gâteaux : $\frac{2}{3}$ des briquettes sur le couvercle et $\frac{1}{3}$ au-dessous du moule

Ce tableau te donne une idée de combien de briquettes sont nécessaires selon le moule. Dans le tableau, tu trouveras le nombre total de briquettes et la façon dont tu dois les répartir sur ou au-dessous du Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 pour atteindre une certaine température autour de ton moule.





k4	60 - 180° C	200 - 225° C
total (dessus / dessous)	8 (5 / 3)	14 (9 / 5)
ft6	160 - 180° C	200 - 225° C
total (dessus / dessous)	24 (14 / 10)	30 (20 / 10)

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 au-dessous le moule.



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.

MODÈLES

Les moules sont disponibles en deux tailles. Le couvercle du Moule à gratin k8 est équipé de pieds afin de pouvoir être utilisé comme poêle lorsqu'on le retourne. De plus, il possède des rainures qui le rendent parfait comme poêle pour steaks et grillades. Le couvercle s'enlève facilement avec le Lève-couvercle.

Modèle	k4	k8
Dimensions	34 x 13 x 13,5 cm	34 x 24 x 14,5 cm
Capacité avec couvercle fermé	2,4 l	5,5 l
Poids incl. couvercle	5,2 kg	9,1 kg
Matériau	Fonte	Fonte




GARANTIE

La durée de garantie est de deux ans à compter de la date d'achat de ton Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 Petromax dans le cadre d'une utilisation normale. Si ton Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8 Petromax ne peut pas être utilisé 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




ZUBEHÖR / ACCESSORIES / ACCESSOIRES

-  Petromax bietet nützliches Zubehör zur Pflege und Reinigung deiner Kastenform an
-  Petromax offers useful accessories for care and cleaning your Loaf Pan with Lid
-  Petromax propose des accessoires utiles pour entretenir et nettoyer ton Moule à pain avec couvercle k4 / Moule à gratin avec couvercle k8






-  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
-  Lève-couvercle professionnel



-  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.