



Petromax

kr1 | kr2

DE

Gusseiserne Kasserolle

Gebrauchsanleitung

EN

Cast-Iron Saucepan

User manual

FR

Casserole en fonte

Mode d'emploi

ES

Cazo de hierro fundido

Manual de instrucciones

Gebrauchsanleitung für die Gusseiserne Petromax Kasserolle

Vielen Dank, dass du dich für die Gusseiserne Petromax Kasserolle entschieden hast! Mit deinem neuen Gartopf kannst du Mahlzeiten über dem offenen Feuer oder in der heimischen Küche besonders saftig braten oder schmoren. Dabei profitierst du von den einzigartigen Eigenschaften des hochwertigen Gusseisens. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude mit deiner Petromax Kasserolle haben wirst und hoffen, dass jedes darin zubereitete Gericht zum besonderen Erlebnis wird.

Wichtige Hinweise

Lies dir die folgenden Hinweise vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Hebe diese Anleitung gut auf und übergib sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Produktbeschreibung

Du kannst die Gusseiserne Kasserolle mit planem Boden sowohl auf allen Herdarten, im Backofen als auch draußen über offenem Feuer und auf dem Grill verwenden. Der speziell konstruierte Deckel verhilft dir dabei zu besonders saftigen Koch- und Garergebnissen: Aufgrund der Wölbung und des innenseitigen Aromaprofils bleiben Speiseflüssigkeiten perfekt erhalten. Die Kasserolle mit Deckel ist in zwei Größen erhältlich (Füllvolumen kr1: 1 l | Füllvolumen kr2: 2 l). Dank der ausgezeichneten Wärmeverteilung und -speicherung sowie der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) ist Petromax Gusseisen sofort einsatzbereit und leicht zu pflegen.

Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Die Kasserolle und all ihre Teile (inkl. Stiel, Deckel und Henkel) werden bei Verwendung sehr heiß. Lass deshalb niemals Kinder und Tiere unbeaufsichtigt in der Nähe der Kasserolle. Fasse die Kasserolle und ihre Teile nur mit hitzeresistenten Handschuhen oder Topflappen an oder nutze einen geeigneten Deckelheber.
- Schütte keine kalten Flüssigkeiten (z. B. Wasser) auf die Gusseiserne Kasserolle, wenn sie noch heiß ist. Das Material kann dabei reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen der Kasserolle, sondern ausschließlich klares Wasser und z. B. einen weichen Schwamm.
- Lass die Kasserolle nicht fallen. Gusseisen ist ein sprödes Material und kann reißen.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor du deine Kasserolle das erste Mal benutzt, reinige sie gründlich mit heißem Wasser und trockne sie anschließend gut ab. Dank der vorbehandelten Oberfläche kannst du deine robuste Petromax Kasserolle aus Gusseisen nach dem Ausspülen sofort benutzen; ein erstes Einbrennen ist nicht nötig. Verwende bei den ersten drei Kocheinsätzen möglichst fetthaltige Lebensmittel, da diese dem Aufbau der natürlichen Schutzschicht (Patina) dienen. Verzichte dabei auf säurehaltige Lebensmittel.

Pflege und Lagerung

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

- Lass die Kasserolle nach dem Kochen abkühlen und reinige sie anschließend mit warmem Wasser. Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen der Kasserolle. Hierdurch kann die Patina zerstört werden.
- Verwende eine handelsübliche Geschirrspülbürste oder einen Schwamm (keinen Metallschwamm!), um die Kasserolle zu reinigen. Für festsitzenden Schmutz oder eingebrannte Essensrückstände eignen sich der Petromax Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen oder der Petromax Schaber für Feuertöpfe und -pfannen. Diese beschädigen die Patina auch bei kräftigem Scheuern nicht.
- Die Kasserolle samt Deckel ist nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Reinige die Kasserolle nicht in heißem Zustand mit kaltem Wasser. Das Material könnte durch die entstehenden Spannungen reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Verstaue die Kasserolle niemals in feuchtem und unbehandeltem Zustand.
- Trockne die Kasserolle 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 nächsten Verwendung nicht so heiß erhitzt werden kann wie andere Fette.
- Lagere die Kasserolle anschließend an einem trockenen Ort. Sorge zudem für eine gute Belüftung, indem du ein Stück Pappe, festes Papier oder Holz zwischen Topf und Deckel legst.

Hinweise zum erneuten Einbrennen

Die Patina deiner Kasserolle muss erneuert werden, wenn sie beschädigt wurde oder sich lösen sollte. So kann es z. B. passieren, dass deine Kasserolle an einigen Stellen zu rosten beginnt. Tritt dies auf, solltest du wie folgt vorgehen:

- Entferne den Rost mit einer Drahtbürste. Reinige die Kasserolle mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste. Trockne sie anschließend gut ab.
- Reibe 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 die Kasserolle anschließend in einen vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Falls der Deckel ebenfalls eingebrannt werden muss, dann lege ihn daneben (die Kasserolle nicht abdecken). Stell nach 1 bis 2 Stunden danach die Wärmezufuhr ab, öffne die Backofentür einen Spalt und lass die Kasserolle abkühlen.
- **Achtung!** Durch das Verbrennen der Fettschicht kann es zu Raumentwicklung kommen. Daher empfehlen wir, den Einbrennvorgang draußen z. B. auf dem offenen Feuer oder Grill durchzuführen.
- Fette die Kasserolle nach dem Abkühlen nochmals vollständig ein. Der Einbrennvorgang ist abgeschlossen.

Kochen, Braten und Backen

Du kannst die Kasserolle sowohl auf dem Herd und 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. Die Kasserolle kann zudem auf allen Herdarten verwendet werden.

Am Lagerfeuer

Für die Nutzung der Kasserolle am Lagerfeuer gilt es Einiges auszuprobieren: jede Holzart lässt eine andere Glut entstehen und glüht dementsprechend länger oder kürzer. Wenn du die Kasserolle direkt an das Feuer stellst, kannst du einige Gerichte mit der abstrahlenden Hitze des Feuers garen oder schmoren. Unverzichtbar ist dann jedoch ein regelmäßiges Drehen der Kasserolle, 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 dir die Hitzeregulierung am einfachsten.

Wie viele Briketts du ober- und unterhalb der Kasserolle benötigst, ist auch von der Gar- und Zubereitungsmethode abhängig. Als Faustregel für alle Kasserollen-Größen gilt:

- Zum Kochen von Suppe und Eintopf: 1/3 der Briketts auf den Deckel und 2/3 unterhalb.

Die folgende Tabelle bietet dir eine Orientierung, wie viele Briketts du für welche Kasserollen-Größe benötigst. In der Tabelle findest du die Gesamtzahl der Briketts und wie du sie auf dem Gusdeckel bzw. unter der Kasserolle verteilen solltest, um deine gewünschte Temperatur zu erreichen.

kr1	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt (oben / unten)	5 (3 / 2)	8 (5 / 3)
kr2	160 - 180° C	200 - 225° C
gesamt (oben / unten)	8 (5 / 3)	14 (9 / 5)

Du kannst auch ablesen, wie viele Briketts du zum Backen benötigst. Vertausche dazu einfach die angegebene Anzahl der Briketts von oben und unten. Übrigens: Zum Schmoren und Braten teilst du einfach die Gesamtzahl der Briketts durch 2 und verteilst sie gleichmäßig auf dem Deckel und unterhalb der Stiel-Kasserolle. Wir empfehlen die Kasserolle zusammen mit einem Petromax Stapelrost zu verwenden, um so einen besseren Stand auf Briketts oder im Lagerfeuer zu gewährleisten.



Diese Angaben dienen lediglich als Orientierung und können nach verwendeter Brikettsorte, Umgebungstemperatur und Witterung variieren. Grundsätzlich gilt: Lieber mit wenigen Briketts beginnen und bei Bedarf nachlegen.

Technische Daten

Modell	kr1	kr2
Material	Gusseisen	Gusseisen
Fassungsvermögen	1 l	2 l
Maße inkl. Stiel und Deckel (H x B x T)	11,4 x 18,6 x 35 cm	12,8 x 22,6 x 39 cm
Maße Topf (inkl. Stiel)	10,2 x 18,4 x 35 cm	11,2 x 22,4 x 39 cm
Gewicht	3 kg	4,2 kg

DE

Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deine Gusseiserne Petromax Kasserolle eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich deine Gusseiserne Petromax Kasserolle aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setz dich dazu mit deinem Händler in Verbindung.

EN

FR

ES

Service

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

User manual for Petromax Cast-Iron Saucepan

Thank you for choosing the Petromax Cast-Iron Saucepan! With your new cooking pot you can roast or braise food over open fire or in the home kitchen. When doing so, you will benefit from the unique properties of the high-quality cast iron. We are convinced that you will be pleased with your Petromax Saucepan and hope that every dish prepared will be a special experience.

Important information

Read the following instructions carefully before using the Saucepan for the first time. Pay particular attention to the safety instructions. Keep this user manual for future reference and pass it on to any subsequent owner.

Product description

You can use the Cast-Iron Saucepan with plane bottom surface on all types of stoves, in the oven as well as outdoors over open fire and on the grill. The specially designed lid helps you prepare particularly juicy meals: Due to the curvature and the aroma moulding on the inside, food liquids are preserved perfectly. The Saucepan with lid is available in two sizes (filling volume kr1: 1 L | kr2: 2 L). Thanks to the excellent heat distribution and storage as well as the pre-treated surface (seasoned finish), Petromax cast iron is immediately ready for use and easy to maintain.

Safety instructions

- **Caution!** The Saucepan and all its parts (including long handle, lid and handle) become very hot when in use. Therefore, never leave children or animals unattended near the pot. Only handle the Saucepan and its parts with heat-resistant gloves or potholders or use a suitable lid lifter.
- Do not pour cold liquids (e. g. water) onto the Cast-Iron Saucepan when it is still hot. The material may crack or otherwise be damaged in the process.
- Never use dishwashing liquid or soap to clean the Saucepan, only use clear water and a soft sponge, for example.
- Do not drop the Saucepan. Cast iron is a brittle material that can crack.

Before the first use

Before using your Saucepan for the first time, clean it thoroughly with hot water and dry well. Thanks to the pre-treated surface, you can use your robust Petromax Cast-Iron Saucepan immediately after rinsing, no initial seasoning is necessary. Upon the first three times of use, preferably use greasy food products as these will ease the formation of the natural protective layer (patina). At the same time, do not use acidic food.

Care and storage

Provided you care for your Cast-Iron Saucepan properly, it will last for generations. You should follow a few important basic rules:

- Let the Saucepan cool down after cooking and clean it with warm water. Never use dishwashing liquid or soap to clean the Saucepan as this can destroy the patina.
- Use a standard dishwashing brush or sponge (no metal sponge!) to clean the Saucepan. For stubborn grime or burnt-in food residues the Petromax Chain Mail Cleaner for Cast and Wrought Iron or the Petromax Scraper for Dutch Ovens and Skillets can be used. These do not damage the patina even when scrubbing vigorously.
- The Saucepan and lid are not dishwasher safe.
- Do not clean the Saucepan with cold water when it is hot. The material could crack or otherwise be damaged due to thermal shock.
- Never store the Saucepan when it is damp or untreated.
- Always dry the Saucepan thoroughly and apply a thin layer of Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron before stowing. Alternatives are neutral oils or vegetable fat. Do not use olive oil, as it cannot be heated as high as other fats upon subsequent use.
- Store the Saucepan in a dry place. Also ensure good ventilation by placing a piece of cardboard, sturdy paper or wood between the pot and the lid.

Instructions for re-seasoning

The patina of your Saucepan needs to be renewed if it has been damaged or destroyed. For example, your Saucepan may start to rust at places. If this happens, proceed as follows:

- Remove the rust with a wire brush. Clean the Saucepan with hot water, washing-up liquid and a dishwashing brush. Dry well afterwards.
- Grease the entire surface of the pot and the lid inside and out with Petromax Care Conditioner for Cast- and Wrought Iron, a neutral oil or vegetable fat. Do not use olive oil or other fats with a low smoke point, as they burn out too quickly.
- Place the Saucepan in a preheated oven at a temperature of approx. 180°C. If the lid also needs to be seasoned, place it next to the pot (do not cover the Saucepan). After 1 to 2 hours, turn off the heat, open the oven door a little and let the Saucepan cool down slowly.
- **Caution!** The burning of the grease may cause smoke development. We, therefore, recommend carrying out the seasoning process outdoors, e. g. on an open fire or kettle grill.
- Grease the Saucepan once again completely after it has cooled down. The seasoning process is completed.

Cooking, roasting, baking

You can use the Saucepan on the stove or in the oven at home and outdoors on a stove, over an open fire or in a suitable grill. The different heat sources such as barbecue briquettes, charcoal or the embers of a campfire can have different temperatures. The Saucepan can also be used on all types of stoves.

At the campfire

There is a lot to try out when using the Saucepan over a campfire: Each type of wood creates different embers and glows for a longer or shorter time. If you place the Saucepan directly next to the fire, you can cook or braise some dishes with the radiating heat of the fire. However, it is essential to turn the Saucepan regularly so that it is heated evenly from all sides.

With briquettes

High-quality barbecue briquettes are easy to use and reliable. They are usually similar in size and store heat for a long time. This is the easiest way to regulate the heat.

How many briquettes you need above and below the Saucepan also depends on the cooking and preparation method. As a rule of thumb for all Saucepan sizes:

- For cooking soup and stew: 1/3 of the briquettes on the lid and 2/3 underneath.

The following table gives you an idea on how many briquettes you need for which size of Sauce pan. In the table you find the total number of briquettes and how you should distribute them on the cast-iron lid or underneath the Saucepan to reach your desired temperature.

kr1	160 - 180° C	200 - 225° C
total (top/bottom)	5 (3 / 2)	8 (5 / 3)
kr2	160 - 180° C	200 - 225° C
total (top/bottom)	8 (5 / 3)	14 (9 / 5)

You can also calculate how many briquettes you need for baking. To do this, simply swap the specified number of briquettes from the top and bottom. By the way: For braising and roasting, simply divide the total number of briquettes by 2 and distribute them evenly on the lid and underneath the Saucepan. We recommend using the Saucepan together with a Petromax Stack Grate to ensure better stability on briquettes or over a campfire.



This information serves for general guidance only and may vary depending on the type of briquettes used, ambient temperature and weather conditions. General rule: It is better to start with fewer briquettes and add more if needed.

Technical data

Model	kr1	kr2
Material	cast iron	cast iron
Capacity	1 L	2 L
Dimensions incl. handle and lid (H x W x D)	11.4 x 18.6 x 35 cm	12.8 x 22.6 x 39 cm
Pot dimensions (incl. shaft)	10.2 x 18.4 x 35 cm	11.2 x 22.4 x 39 cm
Weight	3 kg	4.2 kg

Warranty

Under proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Cast-Iron Saucepan from the date of purchase. If you cannot use your Petromax Cast-Iron Saucepan properly due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty claim. 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 support team via email at: service@petromax.de

Mode d'emploi de la Casserole en fonte Petromax

Merci d'avoir choisi la Casserole en fonte Petromax. Avec votre nouvelle Casserole, vous pouvez faire griller ou mijoter des repas particulièrement juteux sur un feu ouvert ou dans votre cuisine. Vous profitez ainsi des propriétés uniques d'une fonte de haute qualité. Nous sommes convaincus que vous aurez beaucoup de plaisir avec votre Casserole en fonte Petromax et nous espérons que chaque plat préparé avec celle-ci sera un moment privilégié.

Remarques importantes

Lisez attentivement les instructions suivantes avant la première utilisation. Tenez compte notamment des consignes de sécurité. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr et remettez-le à tout nouveau propriétaire éventuel.

Description du produit

Vous pouvez utiliser la Casserole en fonte à fond plat sur tous les types de cuisinières, au four ainsi qu'à l'extérieur sur un feu ouvert et sur le gril. Le couvercle spécialement conçu vous permet d'obtenir des résultats de cuisson particulièrement juteux : grâce à sa forme bombée et aux becs situés à l'intérieur, le jus rendu par les aliments est idéalement mis à profit. La Casserole avec couvercle est disponible en deux tailles (volume kr1 : 1 l | kr2 : 2 l). Grâce à l'excellente répartition et conservation de la chaleur ainsi qu'à la surface prétraitée (seasoned finish), la fonte Petromax est immédiatement prête à l'emploi et facile à entretenir.

Consignes de sécurité

- **Attention, risque de brûlure !** La Casserole en fonte et toutes ses pièces (y compris la poignée, le couvercle et le manche) deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Par conséquent, ne laissez jamais les enfants ou les animaux sans surveillance près de la Casserole en fonte. Ne manipulez la Casserole en fonte et ses composants qu'avec des gants résistants à la chaleur ou des maniques, ou utilisez un Lève-couvercle approprié.
- Ne versez pas de liquides froids (par exemple de l'eau) sur la Casserole en fonte lorsqu'elle est encore chaude. Le matériau pourrait se fissurer ou s'endommager d'une autre manière.
- N'utilisez jamais de liquide vaisselle ou de savon pour nettoyer la Casserole en fonte, mais uniquement de l'eau claire et par exemple une éponge douce.
- Ne faites pas tomber la Casserole en fonte. La fonte est un matériau fragile et peut se fissurer.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre Casserole en fonte pour la première fois, nettoyez-la soigneusement à l'eau chaude, puis séchez-la bien. Grâce à la surface prétraitée, vous pouvez utiliser votre Casserole en fonte robuste Petromax immédiatement après l'avoir rincée ; un premier culottage n'est pas nécessaire. Pour les trois premières cuissons, veuillez utiliser des aliments à forte teneur en graisse, ils servent à former la couche protectrice naturelle (patine). Évitez systématiquement les aliments acides pour les trois premières cuissons.

Entretien et stockage

Si vous entretenez correctement votre Casserole en fonte, elle durera des générations. Pour cela, il convient de respecter quelques règles de base importantes :

- Laissez la Casserole en fonte refroidir après la cuisson, puis nettoyez-la à l'eau chaude. N'utilisez jamais de liquide vaisselle ou de savon pour nettoyer votre Casserole en fonte. Cela peut détruire la patine.
- Utilisez une brosse ou une éponge à vaisselle standard (pas d'éponge métallique !) pour nettoyer votre Casserole en fonte. Pour les saletés tenaces ou les résidus alimentaires brûlés, il est recommandé d'utiliser la Cotte de mailles à récurer pour fonte et fer forgé ou la Raclette Petromax pour Marmites et Poêles en fonte Petromax. Elles n'endommageront pas la patine, même si vous frottez fortement.
- La Casserole en fonte et le couvercle ne conviennent pas au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas la Casserole en fonte à l'eau froide lorsqu'elle est chaude. Le matériau pourrait se fissurer ou s'endommager autrement par les contraintes qui en résultent.
- Ne rangez jamais la Casserole en fonte à l'état humide et non traité.
- Avant de ranger la Casserole en fonte, séchez-la toujours soigneusement et frottez-la avec une fine couche de Pâte d'entretien Petromax pour fer forgé et fonte. Vous pouvez également utiliser de l'huile neutre ou de la graisse végétale. Évitez l'huile d'olive, car elle ne peut pas être chauffée aussi fortement que les autres graisses, lorsque vous utiliserez votre Casserole en fonte la prochaine fois.
- Rangez ensuite la Casserole en fonte dans un endroit sec. Veillez également à une bonne ventilation en plaçant un morceau de carton, de papier dur ou de bois entre la Casserole en fonte et le couvercle.

Consignes pour le culottage

La patine de votre Casserole en fonte doit être renouvelée si elle a été endommagée ou si elle se détache. Il est possible par exemple que votre Casserole en fonte commence à rouiller à certains endroits. Si tel est le cas, procédez comme suit :

- Éliminez la rouille avec une brosse métallique. Nettoyez votre Casserole en fonte à l'eau chaude avec un détergent et une brosse à vaisselle. Ensuite, séchez-la bien.
- Graissez toute la surface de la Casserole en fonte et du couvercle de l'intérieur et de l'extérieur avec la Pâte d'entretien Petromax, une huile neutre ou de la graisse végétale. N'utilisez pas d'huile d'olive ou d'autres graisses à faible point de fumée, car elles brûlent trop rapidement.
- Placez ensuite la Casserole en fonte dans un four préchauffé à une température d'environ 180 °C. Si le couvercle doit également être culotté, placez-le à côté (ne couvrez pas la Casserole en fonte). Après 1 à 2 heures, arrêtez l'apport de chaleur, ouvrez la porte du four et laissez refroidir la Casserole en fonte.
- **Attention !** En raison du culottage, la couche de graisse peut dégager de la fumée. Nous recommandons donc d'effectuer le culottage à l'extérieur, par exemple sur un feu ouvert ou un barbecue.
- Graissez à nouveau complètement la Casserole en fonte après qu'elle ait refroidi. L'opération de culottage est terminée.

Cuisson, rôtissage et pâtisseries

La Casserole en fonte peut être utilisée au four à la maison, à l'extérieur sur une plaque de cuisson, un feu ouvert ou dans un grill adapté. Les différentes sources de chaleur, telles que les briquettes de barbecue, le charbon de bois ou les braises d'un feu de camp présentent des températures différentes. La Casserole en fonte peut également être utilisée sur tous les types de poêles.

Sur un feu de camp

Lors de l'utilisation de la Casserole en fonte sur un feu de camp, vous pouvez expérimenter : chaque type de bois produit une braise différente et brûle plus ou moins longtemps. Si vous placez la Casserole en fonte directement près du feu, vous pouvez faire cuire ou braiser certains plats avec la chaleur rayonnante du feu. Il est toutefois indispensable de tourner régulièrement la Casserole en fonte afin qu'elle chauffe uniformément et de tous les côtés.

Avec des briquettes

Les briquettes de barbecue de haute qualité sont faciles à manipuler et fiables. Elles ont généralement la même taille et conservent la chaleur pendant longtemps. C'est le moyen le plus simple de réguler la chaleur.

Le nombre de briquettes nécessaire au-dessus ou au-dessous de votre Casserole en fonte dépend également de la méthode de cuisson et de préparation des aliments. La règle générale pour toutes les tailles de Casserole en fonte est la suivante :

- Pour la préparation de soupes et de ragoûts : 1/3 des briquettes sur le couvercle et 2/3 en dessous de la Casserole en fonte.

Le tableau suivant vous donne une idée du nombre de briquettes dont vous avez besoin selon la taille de la Casserole en fonte. Dans le tableau, vous trouverez le nombre total de briquettes et la façon dont vous devez les répartir sur le couvercle en fonte ou sous la Casserole en fonte pour atteindre la température souhaitée.

kr1	160 - 180° C	200 - 225° C
total (dessus/dessous)	5 (3 / 2)	8 (5 / 3)
kr2	160 - 180° C	200 - 225° C
total (dessus/dessous)	8 (5 / 3)	14 (9 / 5)

Vous pouvez également lire combien de briquettes il vous faut pour la pâtisserie. Pour ce faire, il suffit d'inverser le nombre spécifié de briquettes au-dessus et au-dessous de la Casserole en fonte. À propos : pour braiser et rôtir, il suffit de diviser par 2 le nombre total de briquettes et de les répartir uniformément sur le couvercle et au-dessous de la Casserole en fonte. Nous recommandons d'utiliser la Casserole en fonte avec une Grille superposable Petromax pour assurer une meilleure stabilité sur les briquettes ou un feu de camp.



Ces informations sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction du type de briquettes utilisées, de la température ambiante et des conditions météorologiques. Principe général : Il est préférable de commencer avec quelques briquettes et d'en ajouter si nécessaire.

Caractéristiques techniques

Modèles	kr1	kr2
Matériau	Fonte	Fonte
Capacité	1 l	2 l
Dimensions avec manche et couvercle incl. (H x l x P)	11,4 x 18,6 x 35 cm	12,8 x 22,6 x 39 cm
Dimensions Casserole (manche incl.)	10,2 x 18,4 x 35 cm	11,2 x 22,4 x 39 cm
Poids	3 kg	4,2 kg

Garantie

Sous réserve d'une utilisation correcte, votre Casserole en fonte Petromax est garantie deux ans à compter de la date d'achat. Si votre Casserole en fonte Petromax ne fonctionne pas correctement en raison de dommages matériels ou de défauts de fabrication, vous avez droit à une réparation. Veuillez 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

Manual de instrucciones del cazo de hierro fundido Petromax

¡Gracias por elegir el cazo de hierro fundido Petromax! Con tu nuevo utensilio de cocción, tus asados y estofados sobre fuego abierto o en la cocina de tu casa quedarán especialmente jugosos. Aprovecha las propiedades únicas del hierro fundido de alta calidad. Estamos convencidos de que disfrutarás enormemente cocinando con tu cazo de hierro fundido Petromax y esperamos que, con él, cada plato se convierta en una experiencia memorable.

Notas importantes

Lee atentamente el presente manual antes de usar el producto por primera vez. Presta especial atención a las instrucciones de seguridad. Guarda el presente manual en un lugar seguro y entrégaselo a cualquier propietario posterior del producto.

Descripción del producto

El cazo de hierro fundido con fondo plano puede utilizarse en cualquier tipo de cocina, en el horno o sobre un fuego abierto o una barbacoa al aire libre. El especial diseño de la tapa te ayudará a lograr unos resultados especialmente jugosos en tus guisos y cocciones: la curvatura y el perfil potenciador del aroma de la cara interior conservan perfectamente los jugos de tus platos. El cazo con tapa está disponible en dos tamaños (capacidad del modelo kr1: 1 litro | capacidad del modelo kr2: 2 litros). Gracias a su excelente distribución y conservación del calor, así como a la superficie pretratada (acabado «seasoned finish»), el hierro fundido de Petromax está listo para su uso inmediato y es fácil de mantener.

Instrucciones de seguridad

- **¡Atención!** El cazo y todas sus piezas (incluidos el mango, la tapa y el asa) se calientan mucho durante su uso. Por ello, no dejes nunca que los niños o los animales se acerquen sin vigilancia al cazo. Sujeta siempre el cazo y sus piezas con guantes resistentes al calor o manoplas de cocina, o bien utiliza un abridor de tapas adecuado.
- No viertas líquidos fríos (como el agua) sobre el cazo de hierro fundido cuando aún esté caliente. Esto puede provocar grietas u otros daños en el material.
- Nunca utilices lavavajillas o jabón para limpiar el cazo; hazlo siempre con agua limpia y, por ejemplo, una esponja suave.
- No dejes caer el cazo. El hierro fundido es un material quebradizo y puede agrietarse.

Antes del primer uso

Limpia el cazo a fondo con agua caliente antes de utilizarlo por primera vez y, a continuación, sécalo bien. Gracias a su superficie pretratada, puedes utilizar el robusto cazo de hierro fundido Petromax inmediatamente después de limpiarlo, sin necesidad de curarlo previamente en el horno.

Siempre que puedas, utiliza alimentos grasos en los tres primeros soportes de cocción, dado que estos ayudan a formar la capa de protección natural (pátina). Evita alimentos ácidos en estos casos.

Mantenimiento y almacenamiento

Mantenimiento y almacenamiento

Si cuidas bien tu cazo de hierro fundido, durará generaciones. Para ello, debes seguir algunas reglas básicas importantes:

- Deja que el cazo se enfríe completamente tras cada uso y luego límpialo bien con agua caliente. No utilices nunca lavavajillas o jabón para limpiar el cazo. Esto puede destruir la pátina.
- Utiliza un cepillo o una esponja para vajilla convencionales (¡nunca una esponja metálica!) para limpiar el cazo. Para restos de comida resistentes o incrustados, recomendamos el limpiador de anillos Petromax para hierro fundido y forjado o el rascador Petromax para ollas y sartenes de fundición. Estos no dañan la pátina, ni siquiera frotando con fuerza.
- Ni el cazo ni la tapa son aptos para el lavavajillas.
- No limpies el cazo con agua fría si todavía está caliente. Las tensiones resultantes podrían provocar grietas u otros daños en el material.
- Nunca guardes el cazo cuando aún esté húmedo y sin tratar.
- Seca siempre a fondo el cazo y frótalo con una fina capa de crema de mantenimiento Petromax para hierro fundido y forjado antes de guardarlo. Como alternativa, puedes utilizar aceites neutros o grasas vegetales. No utilices aceite de oliva, ya que este no podrá calentarse tanto como otras grasas la siguiente vez que lo uses.
- A continuación, almacena el cazo en un lugar seco. Se consigue una mayor aireación con un trozo de cartón, papel grueso o madera colocado entre el cuerpo del cazo y la tapa.

Instrucciones para el curado posterior

La pátina de tu cazo deberá restaurarse si se ha dañado o se está desprendiendo. Puede ocurrir, por ejemplo, que tu cazo empiece a oxidarse en algunos puntos. En tal caso, deberás proceder de la siguiente manera:

- Elimina el óxido con un cepillo de alambre. Limpia el cazo con agua caliente, un lavavajillas y un cepillo para vajilla. A continuación, sécalo bien.
- Engrasa todo el cuerpo del cazo y la tapa por dentro y por fuera con la crema de mantenimiento Petromax, un aceite neutro o grasa vegetal. No utilices aceite de oliva u otra grasa con un punto de humeo bajo, ya que estos se queman rápidamente.
- A continuación, coloca el cazo en un horno precalentado a una temperatura de unos 180 °C. Si la tapa también ha de someterse al proceso de curado, colócala al lado del cuerpo (no tapes el cazo). Apaga el horno al cabo de 1 a 2 horas, abre un poco la puerta del horno y deja que el cazo se enfríe.
- **¡Atención!** Al quemarse la capa de grasa puede producirse humo. Por ello, te recomendamos realizar el proceso de curado en el exterior, por ejemplo, sobre un fuego abierto o en una barbacoa.
- Una vez se haya enfriado el cazo, vuelve a engrasarlo completamente. Con este paso finaliza el proceso de curado.

Cocer, asar y hornear

Puedes utilizar el cazo tanto en la cocina y el horno de tu casa como sobre un fogón, un fuego abierto o una barbacoa adecuada al aire libre. Las diferentes fuentes de calor, como las briquetas de barbacoa, el carbón vegetal o las brasas de una fogata, pueden alcanzar diferentes temperaturas. El cazo puede utilizarse, además, en todo tipo de cocinas.

En fogatas

Cuando se utiliza el cazo en una fogata, es necesario ir probando: cada tipo de madera produce brasas diferentes, que arden más o menos tiempo. Si colocas el cazo justo al lado del fuego, puedes cocer o estofar algunos platos con el calor que este irradia. En este caso, sin embargo, es imprescindible girar el cazo regularmente para que se caliente de forma uniforme por todos los lados.

Con briquetas

Las briquetas para barbacoa de alta calidad son seguras y fáciles de usar. Suelen tener un tamaño similar y conservan el calor durante mucho tiempo. Esta es la forma más fácil de regular el calor.

La cantidad de briquetas que necesitas encima y debajo del cazo depende del método de cocción y preparación. Como norma general para todos los tamaños de cazo, rige lo siguiente:

- Para preparar sopas y guisos: 1/3 de las briquetas sobre la tapa y 2/3 bajo el cazo.

La siguiente tabla te da una idea de cuántas briquetas necesitas para cada tamaño de cazo. En la tabla se indica el número total de briquetas y cómo debes distribuir las sobre la tapa de hierro fundido y debajo del cazo para obtener la temperatura deseada.

kr1	160 - 180° C	200 - 225° C
Total (arriba / abajo)	5 (3 / 2)	8 (5 / 3)
kr2	160 - 180° C	200 - 225° C
Total (arriba / abajo)	8 (5 / 3)	14 (9 / 5)

Para saber la cantidad de briquetas que necesitas para hornear, tan solo tienes que intercambiar las cantidades de briquetas indicadas para la parte superior y para la parte inferior. Si lo que quieres es estofar o asar, simplemente divide el número total de briquetas por 2 y distribúyelas uniformemente sobre la tapa y debajo del cazo. Recomendamos usar el cazo en combinación con la rejilla soporte Petromax para garantizar una mayor estabilidad cuando se cocine sobre briquetas o en fogatas.



Esta información es meramente orientativa y puede variar en función del tipo de briqueta utilizada, la temperatura ambiente y las condiciones meteorológicas. Como regla general, es mejor empezar con unas pocas briquetas e ir añadiendo más según se requiera.

Datos técnicos

Modelo	kr1	kr2
Material	Hierro fundido	Hierro fundido
Capacidad	1 l	2 l
Medidas con mango y tapa (altura x largo x ancho)	11,4 x 18,6 x 35 cm	12,8 x 22,6 x 39 cm
Medidas del cuerpo (incl. el mango)	10,2 x 18,4 x 35 cm	11,2 x 22,4 x 39 cm
Peso	3 kg	4,2 kg

Garantía

Utilizado correctamente, tu cazo de hierro fundido Petromax tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. Si no pudieras utilizar tu cazo de hierro fundido Petromax adecuadamente debido a daños en el material o defectos de fabricación, tienes derecho a que se repare. A tal fin, te rogamos ponerte en contacto con tu distribuidor.

Atención al cliente

Estaremos encantados de ayudarte si tienes cualquier pregunta o problema. Puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por correo electrónico en: service@petromax.de



Petromax

Petromax GmbH

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

☎ +49 (0) 391-5568 46 00

✉ 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, 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.

ES

Derechos de autor © Petromax GmbH. Todos los derechos reservados.

Petromax y la marca del dragón son marcas registradas. No está permitida la reproducción, el procesamiento, el duplicado o la distribución parcial o íntegra del presente manual sin permiso previo por escrito.