



ORIGINAL

Petromax
GERMANY

SP

Schmiedeeiserne Pfanne 

Wrought Iron Pan 

Poêle en fer forgé 

<http://www.petromax.de>

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE SP-SERIE VON PETROMAX



Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus der SP-Serie von Petromax entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass Sie viel Freude an Ihrer Pfanne haben werden. Mit zunehmendem Gebrauch verbessern sich die hervorragenden Brateigenschaften dieser schmiedeeisernen Pfanne und sie entwickelt ihre optimalen Vorzüge. Die Pfanne eignet sich für alle Herdarten sowie für offenes Feuer. Ihre erstklassige Verarbeitung und das hochwertige Eisen garantieren eine sehr lange Lebensdauer.

Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise und heben Sie dieses Dokument auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Der Henkel kann während des Gebrauchs heiß werden. Fassen Sie die Pfanne daher nur mit Topflappen oder mit Topfhandschuhen an.
- Um Gebrauchsspuren auf Ihrem Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne an,

bevor Sie sie auf dem Kochfeld versetzen. Folgen Sie den Nutzungshinweisen der meisten Hersteller von Glas- und Keramikkochfeldern und vermeiden Sie das Hin- und Herschieben von Töpfen und Pfannen auf dem Kochfeld.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie eventuelle Aufkleber und Klebereste sowie die Schutzfolie vom Petromax Markenschild am Henkel.
2. Weichen Sie die Pfanne für 5 bis 10 Minuten in heißem Wasser mit Waschmittel ein, um den farblosen Korrosionsschutz zu entfernen. Kein Spülmittel verwenden! Waschen Sie dann mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm und klarem, heißem Wasser die Reste des Schutzes ab. Trocknen Sie die Pfanne gut ab.
3. Jetzt muss die Pfanne eingebraten werden. Füllen Sie ein hoch erhitzares Speiseöl in die Pfanne, sodass der Boden gut bedeckt ist. Erhitzen Sie die Pfanne zunächst langsam, d. h. auf mittlerer Stufe. Nur so hat das Eisen genügend Zeit sich auszudehnen. Geben Sie nun rohe Kartoffelscheiben (wahlweise mit oder ohne Schale) und einen Teelöffel Salz in die Pfanne.

4. Braten Sie die Kartoffeln unter mehrfachem Wenden auf höchster Stufe gut durch, bis die Kartoffelscheiben dunkelbraun werden. Nach einiger Zeit färbt sich der Pfannenboden stellenweise dunkel und es bildet sich die für schmiedeeiserne Pfannen typische Patina.

5. Entleeren Sie die Pfanne, entsorgen Sie die Kartoffeln und lassen Sie die leere Pfanne abkühlen. Spülen Sie die Pfanne mit heißem Wasser aus und entfernen Sie eventuelle Bratrückstände vorsichtig. Abschließend die Pfanne gut abtrocknen. Die Pfanne ist nun einsatzbereit.

Nach jedem weiteren Gebrauch genügt es, wenn Sie die Pfanne mit einem Küchenpapier ausreiben oder mit heißem Wasser ausspülen. Nach jeder Reinigung mit heißem Wasser sollte die Pfanne gut abgetrocknet werden und mit einem Küchenpapier sowie einem hoch erhitzbaren Speiseöl oder der Petromax Pflegepaste gefettet werden.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND ZUR PFLEGE

- Achten Sie auf die richtige Herdgröße. Die Herdplatte sollte mindestens so groß sein wie der Pfannenboden. Nur wenn die Größe des Pfannenbodens

der Herdplatte entspricht, kann sich die Wärme gleichmäßig verteilen.

- Erhitzen Sie die Pfanne und das Fett stets langsam, damit das Material genügend Zeit hat sich auszudehnen.
- Erhitzen Sie die Pfanne nie im leeren Zustand.
- Anfangs benötigen Sie zum Braten etwas mehr Fett als in einer beschichteten Pfanne. Je häufiger die Pfanne benutzt wird und je dunkler sie wird, desto weniger Fett wird gebraucht.
- Niemals die Pfanne in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen! Es reicht aus, wenn Sie die Pfanne nach dem Gebrauch mit einem Küchenpapier ausreiben oder mit heißem Wasser ausspülen, gut abtrocknen und leicht fetten.
- Bitte beachten Sie, dass die Patina der Pfanne bei der Zubereitung von säurehaltigen Gerichten (z. B. Speisen mit Wein oder Tomaten) angegriffen werden kann. In diesem Fall sollten Sie die Pfanne erneut einbraten. Beachten Sie dazu die Hinweise unter dem Punkt „Vor dem ersten Gebrauch“.



USER MANUAL FOR PETROMAX SP-SERIES



Thank you for purchasing a product from the Petromax wrought iron pan series. We hope you will fully enjoy your pan. The more you will use your wrought iron pan, the more it will provide its best frying features and reach its utmost potential. The pan suits all types of heat sources including open fires and induction cookers. The pan's first-class manufacturing and high-quality iron guarantee an extremely long service life.

Before using the pan for the first time, read the following information carefully. Keep this document for future reference.

SAFETY NOTES

- The pan's handle can get very hot. Always use potholders or oven gloves when moving the pan.
- To avoid traces of use on your ceramic hob, lift the pan when moving it. Follow the instructions for the (ceramic) cooker provided by the manufacturer and avoid moving your pots and pans on the (ceramic) hob's surface.

BEFORE FIRST USE

1. Remove any stickers or adhesive residues and the Petromax protective film from the handle.
2. Soak the pan in hot water with detergent for 5 to 10 minutes to remove the colourless anti-corrosion protection. Do not use dish soap! Then, wash it with a dishwashing brush or a sponge. Rinse the protection residues and dry it thoroughly with a clean cloth.
3. Now, your pan can be seasoned: Fill the bottom of the pan with cooking oil. Slowly heat up the pan over medium heat, so that the iron has enough time to dilate. Add some potato slices in the pan (with or without peel) and a teaspoon of salt.
4. Fry the potatoes over high heat, turn them several times until they have a deep brown colour. After some time, the surface of the pan turns brown. This is the patina we want.
5. Empty the pan and let it cool down. Rinse the pan with hot water and remove frying residues. Dry it with a clean cloth. Your pan is now seasoned and ready to use.

After each use, clean your pan with some kitchen paper or rinse it with hot water. Then, dry the pan with a clean cloth and

grease it with some cooking oil or with the Petromax Care and Seasoning Conditioner.

OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

- Make sure that the size of the cooker's hob is equal to or larger than the pan size. Otherwise, heat is unevenly distributed across the pan's bottom.
- Slowly heat the pan. This allows the pan's material to dilate.
- Do not heat an empty pan.
- For the first few uses, use more cooking oil than usual. After several uses, the patina becomes thicker resulting in a much darker brown and a reduced need for cooking oil.
- Do not clean your pan in an automatic dishwasher or with dish soap. Clean it with some kitchen paper or hot water, then dry it with a clean cloth and grease it with some cooking oil.
- Avoid any contact with acidic food (e.g. wine or tomatoes). Otherwise, the pan must be seasoned again.



MODE D'EMPLOI POUR LA POÊLE EN FER FORGÉ PETROMAX



Nous vous remercions pour l'achat d'un produit issu de la série SP Petromax. Nous espérons que l'usage de votre nouvelle poêle vous apportera une grande satisfaction. Une utilisation fréquente de votre poêle en fer forgé permet à celle-ci d'accroître ses performances et d'atteindre son potentiel optimal. La poêle convient à tous les types de plaques de cuisson ainsi qu'aux feux en plein air. Sa fabrication et son fer de grandes qualités lui garantissent une durée de vie maximale.

Avant un premier usage, veuillez lire attentivement les instructions ci-après. Respectez particulièrement les consignes de sécurité. Veuillez conserver ce document pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Durant l'utilisation, la poignée de la poêle peut devenir très chaude. Manipulez ainsi la poêle uniquement avec une manique ou des gants de cuisine.
- Pour éviter des traces d'usure sur votre plan de cuisson, déplacez la poêle en la soulevant. Suivez les conseils d'utilisation

des fabricants de plan de cuisson en verre ou céramique et évitez le déplacement de vos marmites et poêles sur votre plan de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez les étiquettes ou autres restes d'autocollants ainsi que le film de protection de la poignée.
2. Trempez la poêle dans de l'eau chaude avec de la lessive pendant 5 à 10 minutes afin d'éliminer la protection anticorrosion incolore. Ne pas utiliser de liquide vaisselle ! Rincez à l'eau chaude, ôtez les traces restantes à l'aide d'une brosse à vaisselle ou une éponge. Séchez la poêle avec un chiffon.
3. La poêle doit désormais être culottée. Versez dans la poêle de l'huile de cuisine résistante aux hautes températures, jusqu'à ce que le fond en soit recouvert. Chauffez la poêle petit à petit, à feu moyen, pour que le fer puisse avoir le temps de se dilater. Déposez des tranches de pommes de terre (avec ou sans pelure) avec une cuillère à café de sel.
4. Faites cuire les pommes de terre à feu vif en les retournant de temps à autre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Au bout d'un certain temps, des traces marron foncées apparaissent par endroits et forment la patine propre aux poêles en fer forgé.

5. Retirez de la poêle les pommes de terres cuites et laissez la poêle refroidir. Rincez la poêle avec de l'eau chaude et nettoyez soigneusement les restes de cuisson. Séchez la poêle avec un chiffon. La poêle est maintenant prête à l'emploi.

Lors des utilisations suivantes, un simple essuie-tout ou un rinçage à l'eau chaude suffit pour le nettoyage de la poêle. Après chaque nettoyage à l'eau chaude, la poêle doit être séchée correctement et graissée à l'aide d'essuie-tout et d'huile de cuisine résistante aux hautes températures ou de la pâte d'entretien Petromax.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Veillez à ce que la plaque de cuisson ne soit pas de dimensions inférieures à celles de la poêle. La chaleur peut être répartie de manière égale seulement si la taille de la poêle correspond à celle de la plaque de cuisson.
- Réchauffez toujours la poêle et les matières grasses en douceur pour que le

matériau ait le temps de se dilater.

- Ne chauffer pas la poêle à vide.
- Utilisez au début plus de matières grasses que pour une poêle antiadhésive. Plus vous utiliserez la poêle, plus celle-ci deviendra foncée, moins vous aurez besoin de matière grasse.
- Ne jamais nettoyer la poêle au lave-vaisselle ou avec du liquide vaisselle ! Un simple nettoyage à l'essuie-tout ou avec de l'eau chaude suffit. Séchez et graissez la poêle.
- Veillez à ce que la patine de la poêle n'entre pas en contact avec des aliments acides (par exemple des aliments contenant du vin, des tomates). La poêle doit sinon être de nouveau culottée. Respectez attentivement les instructions de la section „Avant la première utilisation“.





ORIGINAL

Petromax
GERMANY

Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Germany

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.

Printed in Germany

