



Petromax

tg3

DE

Feuergrill

Gebrauchsanleitung

EN

Fire Barbecue Grill

User Manual

FR

Barbecue en fonte

Mode d'emploi

Gebrauchsanleitung für den Petromax Feuergrill tg3

Vielen Dank, dass du dich für den Petromax Feuergrill tg3 entschieden hast! Mit deinem neuen gusseisernen Grill profitierst du gleich doppelt von den einzigartigen Eigenschaften des Materials: Beim Grillen ist die natürliche Antihafte Wirkung von Gusseisen entscheidend und wenn du den Feuergrill mit deinem Feuertopf (Dutch Oven) kombinierst, macht die Wärmespeicherung das Kochen besonders energiesparend. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deinem Petromax Feuergrill haben wirst und hoffen, dass mit ihm jedes Grillmenü zum besonderen Genuss wird.

Wichtige Hinweise

Lies diese Anleitung sorgfältig durch und bewahre sie auf! Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Übergib die Anleitung auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Produktbeschreibung

Der Petromax Feuergrill tg3 ist ein aus hochwertigem Gusseisen gefertigter Grill, der mit Holzkohle und Grillbriketts angefeuert wird. Der höhenverstellbare Grillrost, die großzügige Luftzufuhrregelung und der Tragehenkel lassen ihn nicht nur als Grill überzeugen, sondern machen ihn auch zu einer perfekten Kochstelle für Petromax Feuertöpfe (bis zur Größe ft12). Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) kannst du den tg3 sofort verwenden, ein erstes Einbrennen ist nicht nötig.

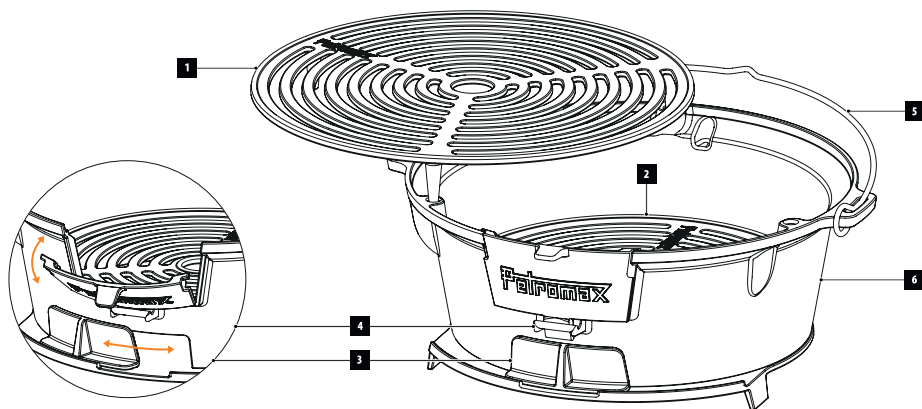
Sicherheitshinweise

- Verwende den Feuergrill nur im Freien und keinesfalls in geschlossenen Räumen. Dort bestehen **Brand- und Erstickungsgefahr!**
- Informiere dich über die jeweils geltenden Brandschutzbestimmungen und halte sie ein.
- Stelle den Feuergrill so auf, dass er stabil und sicher auf einem feuerfesten Untergrund steht. Halte während des Gebrauchs brennbare Materialien und Gegenstände vom Grill fern.
- Der Feuergrill tg3 wird bei Verwendung extrem heiß. Lass deshalb niemals Kinder und Tiere in die Nähe des Grills.
- Fass den Feuergrill und seine Teile wie z. B. den Grillrost oder die Luftzufuhrregelung nur mit wärmeresistenten (Grill-)Handschuhen an. Trage beim Grillen bzw. Kochen mit dem Feuergrill entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer.
- **Achtung!** Bei flüssigen Grill- und Feueranzündern besteht Explosionsgefahr. Wir empfehlen daher das Anzünden mit festen Anzündern wie handelsüblichen Kohlen- und Grillanzünder.
- Halte für den Notfall ein geeignetes Löschmittel bereit (Wasser, Sand, Löschdecke, Feuerlöscher).
- Bewege deinen Feuergrill tg3 nicht, wenn dieser heiß ist oder in Betrieb.

- **Achtung!** Wenn du kalte Flüssigkeiten auf den heißen gusseisernen Grill schüttest, kann er reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Lass den Grill nach dem Gebrauch gut auskühlen. Entferne die Asche erst, wenn sie erkaltet ist. Entsorge die Asche anschließend ordnungsgemäß. Heiße Asche niemals in den Hausmüll geben!
- Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Feuergrills und seiner Teile.
- Lass den Feuergrill nicht auf einen harten Untergrund fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.
- Lass den Feuergrill nach der Benutzung nicht draußen stehen, da feuchte Luft oder Regen zu Rost am gusseisernen Grill führen können.

Teilebeschreibung und Lieferumfang

1. 1 x Grillrost (höhenverstellbar)
2. 1 x Kohlerost
3. 1 x Luftzufuhrregelung
4. 1 x Kipptür (zum Nachlegen von Briketts)
5. 1 x Tragehenkel
6. 1 x Korpus



Vor dem ersten Gebrauch

Reinige den Grillrost vor dem ersten Grillen gründlich mit heißem Wasser und trockne ihn gut ab. Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) ist ein erstes Einbrennen nicht nötig. Du kannst daher den Rost sofort einsetzen.

Grillen und Kochen mit dem Feuergrill tg3

- Bereite Grillbriketts oder Holzkohle in einem Anzündkamin vor und lege sie, sobald sie ausreichend durchgeglüht sind, auf den Kohlerost des Feuergrills. Weil der Feuergrill tg3 die Hitze sehr gut speichert, verwende zu Beginn weniger Briketts als gewohnt. Sollte die Menge nicht ausreichen, kannst du jederzeit Briketts durch die Kipptür nachlegen.
- Du kannst den Grillanzünder auch unter den Kohlerost geben. Gib die gewünschte Anzahl an Briketts bzw. Holzkohle auf den Kohlerost und warte, bis diese durchgeglüht sind. **Wichtig: Dabei die Luftzufuhr geöffnet lassen.**
- Jetzt kannst du den Grillrost aufsetzen bzw. deinen Feuertopf in das Kohlenbett stellen und mit dem Grillen bzw. Kochen beginnen. Trage dabei unbedingt hitzebeständige Handschuhe.
- Wenn du einen Feuertopf verwendest, lege je nach Rezept noch einige Briketts auf den Topfdeckel.
- Während des Gebrauchs: Kipptür und Schiebeelement für die Luftzufuhrregelung bleiben geschlossen. Solltest du beim Grillen feststellen, dass du noch mehr Hitze benötigst, gib einige Briketts oder Holzkohle durch die Kipptür (idealerweise mit einer Kohlenzange) dazu. Jetzt kannst du die Luftzufuhr wieder für einige Zeit öffnen.
- Stelle nach dem Gebrauch sicher, dass die Überreste von Kohle oder Briketts vollständig abgekühlt sind. Beginne erst dann mit der Reinigung.

Reinigung, Pflege und Lagerung

Sofern du deinen Gussgrill korrekt pflegst, hält dieser über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten:

- Entferne die kalte Asche aus dem Grill, indem du Grill- und Kohlerost heraus nimmst und die Asche mit einem Handfeger entfernst. Reinige die Einzelteile bei Bedarf mit warmem Wasser und trockne sie danach stets gut ab.
- Reinige die Roste des Feuergrills nur mit heißem Wasser und einer handelsüblichen Geschirrspülbürste oder einem Schwamm. Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife. Hierdurch kann die Patina zerstört werden. Die Roste des Feuergrills sind nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Reinige den gusseisernen Grill oder seine Einzelteile nicht in heißem Zustand mit kaltem Wasser, da das Gusseisen durch die entstehenden Spannungen reißen oder anderweitig beschädigt werden könnte.

- Nachdem du die Roste (und evtl. andere Einzelteile) gesäubert hast, trockne sie gründlich ab. Gib eine dünne Fettschicht auf das Gusseisen, um es optimal zu pflegen. Verwende hierzu ein neutrales Öl, Pflanzenfett oder die Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen.
- Verstau den Gussgrill und seine Roste niemals in nassem Zustand und unbehandelt. Selbstverständlich kannst du den gesamten Grill fetten, um ihn zu pflegen.
- Lagere ihn anschließend an einem trockenen Ort.

Einbrennvorgang

Die Patina (die Schutzschicht des Gusseisens) muss erneuert werden, wenn diese in Mitleidenschaft gezogen wurde. So kann es bspw. passieren, dass dein Gussgrill oder einige seiner Teile stellenweise zu rosten beginnen. Tritt dies auf, solltest du wie folgt vorgehen:

- Entferne den Rost mit einer Drahtbürste. Reinige die Teile mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste. Trockne anschließend alles gut ab.
- Fette alle betroffenen Teile (innen sowie außen) mit der Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen, einem neutralen Öl oder Pflanzenfett.
- Schließlich müssen die Teile 1 bis 2 Stunden draußen auf einem Grill stark erhitzt, also eingebrannt, werden.

Dieser Einbrennvorgang kann selbstverständlich auch für den gesamten Feuergrill tg3 durchgeführt werden, sowie auch für alle anderen Petromax Gussprodukte.

Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deinen Petromax Feuergrill eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich dein Petromax Feuergrill tg3 aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setz dich dazu mit deinem Händler in Verbindung.

Service

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

User manual for the Petromax Petromax Fire Barbecue Grill tg3

Thank you for choosing the Petromax Fire Barbecue Grill tg3! With your new cast-iron grill you can dually enjoy the unique properties of the material: When grilling, the naturally anti-adhesive effect of cast iron is crucial and when you combine the Fire Barbecue Grill with your Petromax Dutch Oven, heat storage makes cooking particularly energy-saving. We are convinced that you will be delighted with the great features your Petromax Fire Barbecue Grill has to offer and we hope that every grilled dish will be a culinary delight.

Important instructions

Please read this user manual carefully and keep it safe! Pay special attention to the safety instructions. If the product is used by another person, this user manual must also be given to that person.

Product description

The Petromax Fire Barbecue Grill tg3 is manufactured from high-quality cast iron and can be run with charcoal and barbecue briquettes. The height adjustable grilling grate, the large air supply control and the carrying handle make it not only a compelling grill, but also a perfect cooking area for Petromax Dutch Ovens (up to size ft12). Thanks to the pre-treated surface (seasoned finish), you can use the tg3 immediately, without initial seasoning.

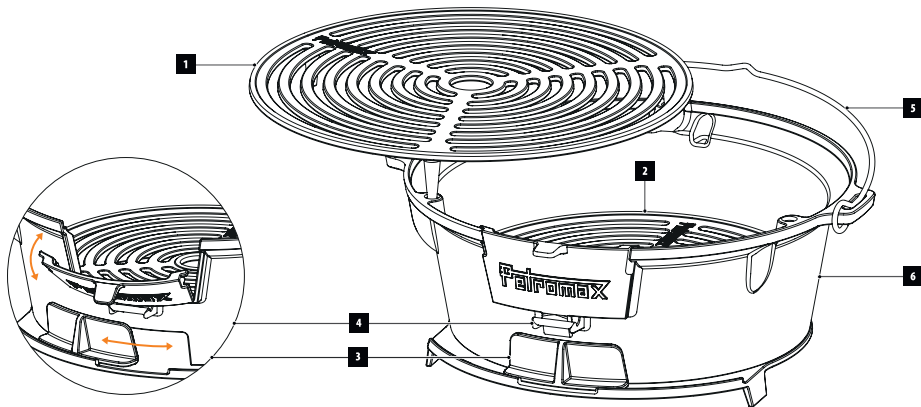
Safety instructions

- Only use the fire barbecue grill outdoors. Never use indoors. **Fire hazard and danger of suffocation!**
- Comply with fire safety regulations.
- Make sure the fire barbecue grill stands stable and steady on a heat-resistant surface. Keep flammable materials and objects away from the grill when in use.
- **Caution!** The fire barbecue grill tg3 becomes extremely hot when in use. Thus children and animals should never be allowed near the grill.
- Only touch the fire barbecue grill and its parts, such as the grilling grate or the air supply control, only with heat-resistant gloves. When grilling or cooking with the fire barbecue grill, wear appropriate clothes. Avoid wearing long, loose sleeves.
- **Caution!** Liquid grill and fire lighters can explode. Therefore we recommend using solid lighters or other commercially available charcoal and barbecue lighters.
- Make sure you have a suitable fire extinguishing agent nearby in case of emergency (water, sand, fire blanket, fire extinguisher).
- Do not move your fire barbecue grill tg3 when it is hot or in use.

- **Caution!** The hot cast-iron grill can crack or be otherwise damaged if you pour cold liquids onto it.
- Let the grill cool down completely after use. Remove the ashes only once they have cooled down. Dispose of the ashes properly. Never throw hot ashes in the household waste!
- Never use dishwashing liquid or soap to clean the fire barbecue grill and its parts.
- Do not let the fire barbecue grill fall onto a hard surface, for cast iron is a brittle material that can crack.
- Do not leave the fire barbecue grill stand outside after use, for humid air or rain can lead to rust on the cast-iron grill.

Parts description and scope of delivery

1. 1 x Grilling grate (height adjustable)
2. 1 x Charcoal grate
3. 1 x Air supply control
4. 1 x Flip down door (for adding some more briquettes)
5. 1 x Handle
6. 1 x Corpus



Before the first use

Thoroughly clean the grilling grate with hot water before using it for the first time, then dry thoroughly. Thanks to the pre-seasoned surface a previous seasoning is not necessary. You can use the grate immediately.

Grilling and cooking with the Fire Barbecue Grill tg3

- Prepare barbecue briquettes or charcoal in a charcoal chimney starter and, as soon as they are sufficiently glowing, place them on the charcoal grate of the fire barbecue grill. At first, use less briquettes than usual, for the fire barbecue grill tg3 can store the heat very well. In case the quantity is not sufficient, you can add some more briquettes through the flip down door at any time.
- You can also place the fire starter or grill lighter under the charcoal grate. Add the desired amount of briquettes or charcoal on the charcoal grate and wait until they are completely glowing. **Important: the draft door should be open.**
- You can now place the grilling grate or put your Dutch Oven on the charcoal and start grilling or cooking. You must wear heat-resistant gloves.
- When using a Dutch Oven, add a few more briquettes onto its lid depending on the recipe.
- When using the grill: Air supply control and flip down door should be closed. If you need more heat, add a few briquettes or some charcoal through the flip down door (ideally with charcoal tongs).
- After use, make sure that the residues of briquettes or charcoal have completely cooled down. Only then, you can start cleaning.

Cleaning, care and storage

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

- Remove the cold ashes from the grill by taking out both grilling grate and charcoal grate and by removing the ashes with a hand brush. If necessary, clean the parts with warm water and then dry them always thoroughly.
- Clean the grates of the cast-iron grill only with hot water and a commercially available dishwashing brush and a sponge. Never use dishwashing liquid or soap. It can destroy the patina. The grates of the cast-iron grill are not dishwasher-safe.
- Do not clean the cast-iron grill or its parts with cold water when they are hot, for the created tensions could crack the cast iron or damage it otherwise.
- Once you have cleaned the grates (and possibly other parts), dry them thoroughly. In order to optimally care for cast iron, apply a thin layer of grease. For that purpose, use neutral oil, vegetable fat or the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron.

- Never store the cast-iron grill and its grates when they are wet and untreated. Of course, you can care for the grill by greasing it entirely.
- Store it in a dry place.

Seasoning

The patina (the protective layer of cast iron) must be renewed when it is affected. This can happen, for instance, that your cast-iron grill or some of its parts start to rust. In that case, you should proceed as follows:

- Remove the rust with a wire brush. Clean the parts with warm water, dishwashing liquid and a dishwashing brush. Then dry them thoroughly.
- Grease all relevant parts (inner and outer surfaces) with the Petromax Care Conditioner, neutral oil or vegetable fat.
- Finally, the parts should be heated at a high temperature, i.e. seasoned, for 1 to 2 hours outside on a grill.

This seasoning process can certainly be carried out for the whole cast-iron grill as well, but also for all other Petromax cast-iron products.

Warranty

In case of proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Fire Barbecue Grill from the date of purchase. If you cannot properly use your Petromax Fire Barbecue Grill tg3 due to defects in material or manufacturing, you are entitled to a warranty repair. 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 e-mail at: service@petromax.de.

Mode d'emploi du Barbecue en fonte Petromax tg3

Merci beaucoup d'avoir choisi le Barbecue en fonte Petromax ! Avec votre nouveau barbecue en fonte, vous profitez doublement des propriétés uniques du matériau : pour griller des aliments, l'effet anti-adhésif naturel de la fonte est essentielle, et quand vous associez le barbecue à votre marmite en fonte, la conservation de la chaleur permet une cuisson à faible consommation d'énergie. Nous sommes convaincus que votre Barbecue en fonte Petromax vous apportera totale satisfaction et espérons qu'il fera de chacune de vos grillades un véritable régal.

Instructions importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le ! Afin que vous puissiez profiter longtemps de votre produit, nous vous recommandons vivement de lire les consignes suivantes. Remettez ce mode d'emploi à un éventuel propriétaire ultérieur.

Description du produit

Le Barbecue en fonte Petromax tg3 est un barbecue fabriqué en fonte de grande qualité et qui s'allume avec du charbon et des briquettes pour barbecue. Le gril réglable en hauteur, la régulation de l'arrivée d'air et la anse de transport en font un barbecue efficace, mais aussi une zone de cuisson parfaite pour les Marmites en fonte Petromax (jusqu'à la taille ft12 incluse). Grâce à la surface pré-traitée (culottée), vous pouvez utiliser votre tg3 immédiatement ; un premier culottage n'est pas nécessaire.

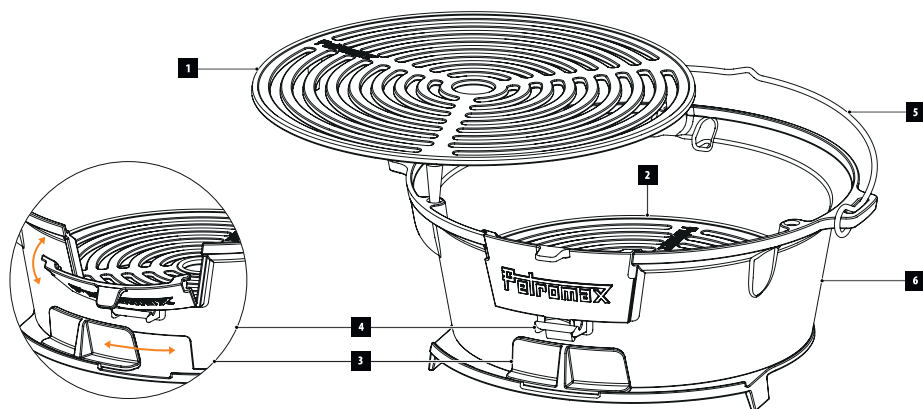
Consignes de sécurité

- N'utilisez le barbecue en fonte qu'en plein air et jamais dans des espaces fermés. Il existe un **risque d'incendie et d'étouffement !**
- Informez-vous sur les règles de sécurité incendie et respectez-les.
- Posez le barbecue en fonte de façon à ce qu'il soit stable et tienne bien en place, sur une surface résistante à la chaleur. Pendant l'utilisation, tenez le barbecue à l'écart des matériaux et objets inflammables.
- L'utilisation rend le barbecue en fonte tg3 brûlant. Ne laissez donc jamais des enfants ou animaux à proximité du barbecue.
- Ne touchez le barbecue en fonte et ses pièces, comme par ex. le gril ou la régulation de l'arrivée d'air, qu'avec des gants (de barbecue) résistants à la chaleur. Lors de la cuisson ou grillade avec le barbecue en fonte, portez des vêtements adaptés. Des manches longues et amples prennent facilement feu.
- **Attention !** Les allume-feux et allume-barbecue liquides présentent des risques d'explosion. C'est pourquoi nous recommandons d'utiliser des allume-feux et allume-barbecue solides disponibles dans le commerce.

- Assurez-vous d'avoir à proximité, au cas où, un moyen d'extinction approprié (eau, sable, couverture anti-feu, extincteur).
- Ne bougez pas votre barbecue en fonte tg3 lorsqu'il est chaud.
- **Attention !** Si vous versez des liquides froids sur le barbecue en fonte lorsqu'il est chaud, il peut se fendiller ou s'abîmer.
- Laissez bien refroidir le barbecue après utilisation. Ne retirez les cendres qu'une fois qu'elles ont refroidi. Ensuite, débarrassez-vous des cendres en bonne et due forme. Ne jetez jamais de cendres chaudes dans les ordures ménagères !
- N'utilisez jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer le barbecue en fonte et ses pièces.
- Ne laissez pas tomber le barbecue sur une surface dure, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.
- Après utilisation, ne laissez pas le barbecue dehors, car l'air humide ou la pluie peut laisser des traces de rouille sur le barbecue en fonte.

Description des pièces fournies

1. 1 x Gril (réglable en hauteur)
2. 1 x Grille à charbon
3. 1 x Régulation de l'arrivée d'air
4. 1 x Clapet (pour ajouter des briquettes)
5. 1 x Anse de transport
6. 1 x Corps



Avant la première utilisation

Nettoyez bien le barbecue en fonte avec de l'eau chaude avant la première grillade et séchez-le bien. Grâce à la surface pré-traitée (culottée), un premier culottage n'est pas nécessaire. Vous pouvez donc utiliser le gril tout de suite.

Faire griller et cuire avec le Barbecue en fonte tg3

- Préparez des briquettes pour barbecue ou du charbon dans un foyer et placez-les, dès qu'ils sont suffisamment incandescents, sur la grille à charbon du barbecue en fonte. Le barbecue en fonte tg3 conservant très bien la chaleur, utilisez pour commencer moins de briquettes que d'habitude. Si la quantité n'est pas suffisante, vous pouvez à tout moment remettre des briquettes à travers le clapet.
- Vous pouvez aussi mettre l'allume-barbecue en dessous de la grille à charbon. Mettez la quantité voulue de briquettes ou de charbon sur la grille à charbon et attendez que ce soit complètement incandescent. **Attention : quand les briquettes ou le charbon brûlent, l'arrivée d'air doit être ouverte.**
- Vous pouvez maintenant installer le gril ou bien poser votre marmite sur la grille à charbon, et commencer la grillade ou la cuisson. Portez dans tous les cas des gants qui résistent à la chaleur.
- Quand vous utilisez une marmite en fonte, posez encore quelques briquettes sur le couvercle de la marmite. (voir la recette respective)
- Pendant l'utilisation : si vous vous rendez compte, pendant la grillade, que vous avez besoin d'encre plus de chaleur, ajoutez quelques briquettes ou du charbon à travers le clapet (idéalement avec une pince à charbon).
- Après l'utilisation, assurez-vous que le charbon ou les briquettes ont complètement refroidi. C'est n'est qu'alors que vous pouvez commencer le nettoyage.

Nettoyage, entretien et stockage

À condition que vous prenez correctement soin de votre barbecue en fonte, il passera de génération en génération. Pour cela, respectez quelques règles de base suivantes :

- Enlévez les cendres froides du barbecue en retirant gril et grille à charbon et en enlevant les cendres avec une balayette. Si besoin, nettoyez les pièces avec de l'eau chaude, puis séchez-les toujours bien.
- Ne nettoyez les grilles du barbecue en fonte qu'avec de l'eau chaude et une brosse pour vaisselle disponible dans le commerce et une éponge. N'utilisez jamais de liquide vaisselle ou de savon. Cela peut supprimer la patine. Les grilles du barbecue en fonte ne conviennent pas au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas le barbecue en fonte ou ses pièces avec de l'eau froide lorsqu'ils sont chauds, car la fonte peut se fendiller ou s'abîmer à cause de la tension que cela créerait.

- Après avoir nettoyé les grilles (et éventuellement d'autres pièces), séchez-les bien. Appliquez une fine couche de graisse sur la fonte afin de l'entretenir de manière optimale. Pour cela, utilisez une huile neutre, de la graisse végétale ou la Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé Petromax.
- Ne rangez jamais le barbecue en fonte et ses grilles lorsqu'ils sont humides ou non traités. Vous pouvez bien sûr graisser l'intégralité du barbecue pour l'entretenir.
- Conservez-le ensuite dans un endroit sec.

Culottage

La patine (la couche protectrice de la fonte) doit être renouvelée lorsqu'elle est mise à mal. Il peut par exemple arriver que votre barbecue en fonte ou certaines de ses pièces commencent à rouiller à certains endroits. Dans ce cas, procédez de la façon suivante :

- Enlévez la rouille avec une brosse métallique. Nettoyez les différentes parties avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une brosse pour vaisselle. Puis séchez bien le tout.
- Graissez toutes les pièces concernées (à l'intérieur et à l'extérieur) avec la Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé Petromax, une huile neutre ou de la graisse végétale.
- Enfin, il faut chauffer à haute température, c'est-à-dire culotter, les pièces pendant 1 à 2 heures, dehors, sur un barbecue.

Ce processus de culottage peut aussi, bien sûr, être appliqué à l'intégralité du barbecue, mais aussi à tous les autres produits Petromax en fonte.

Garantie

La durée de garantie est de deux ans à compter de la date d'achat de votre Barbecue en fonte Petromax dans le cadre d'une utilisation adéquate. Si votre Barbecue en fonte Petromax tg3 ne peut pas être utilisé correctement en raison de défauts de fabrication ou de matériel, vous avez droit à une réparation. Contactez alors votre revendeur.

Service

Nous sommes à votre disposition en cas de questions ou de problèmes. Vous pouvez joindre notre service par e-mail : service@petromax.de.

DE

Petromax bietet viele weitere Produkte passend zu deinem Feuergrill

EN

Petromax offers many more products suitable for your Fire Barbecue Grill

FR

Petromax propose de nombreux autres produits adaptés pour votre Barbecue en fonte



DE Feuertopf ft1-ft18

EN Dutch Oven ft1-ft18

FR Marmite en fonte ft1-ft18



DE Transporttasche

EN Transport Bag

FR Sac de transport



DE Aramid Pro 300 Handschuhe

EN Aramid Pro 300 Gloves

FR Gants Aramide Pro 300

Mehr Produkte auf: www.petromax.de

DE

More products online: www.petromax.de

EN

Plus de produits en ligne : www.petromax.de

FR



- DE Grill- und Kohlzange za1 | za2
- EN BBQ and Coal Tong za1 | za2
- FR Pince à barbecue et à charbon za1 | za2



- DE Petromax Feuer Kolben
- EN Petromax Fire Plunger
- FR Piston Feu Petromax



- DE Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen
- EN Care Conditioner for Cast and Wrought Iron
- FR Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé



- DE Mini-Gasbrenner hf1
- EN Mini Blowtorch hf1
- FR Chalumeau à gaz hf1



Petromax

Petromax GmbH

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

☎ +49 (0) 391-400 26 05

✉ 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 oder unter Verwendung elektronischer Systeme 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.