

ORIGINAL

**Petromax**  
GERMANY

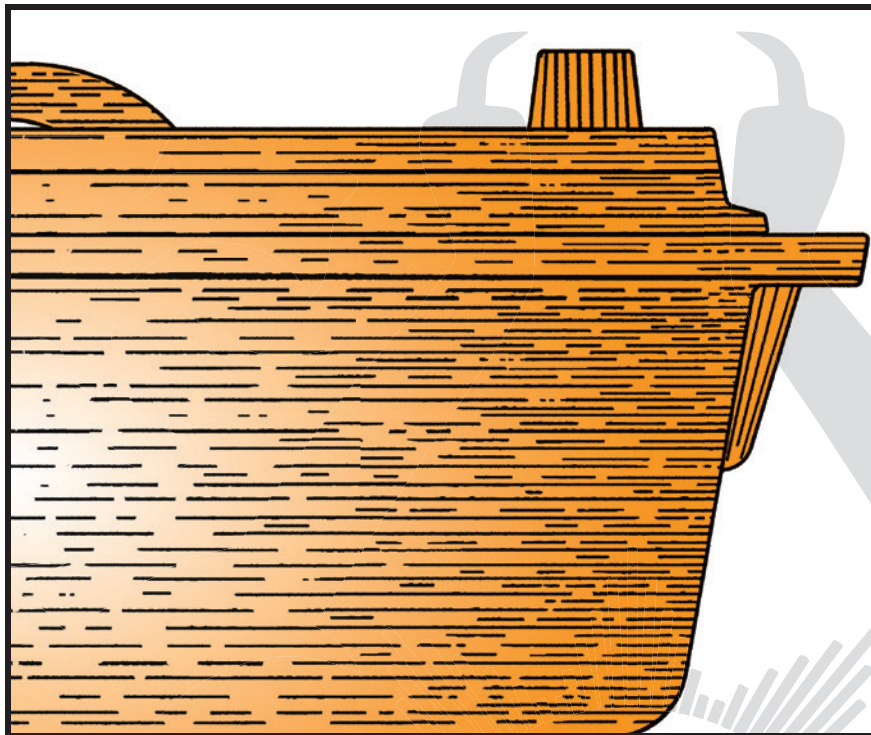
**k8**

Kastenform mit Deckel 

Loaf Pan with Lid 

Moule à gratin avec couvercle 

[www.petromax.de](http://www.petromax.de)



## Kastenform mit Deckel Loaf Pan with Lid Moule à gratin avec couvercle



- zum Brot oder Kuchen backen, als Bräter oder für Auflauf, Braten und süßen Nachtisch
- multifunktional mit Gardeckel, abnehmbar mit dem Petromax Deckelheber
- Deckel mit Füßen und mit Rillenprofil als Steak- und Grillpfanne verwendbar
- geeignet für den Backofen und offenes Feuer
- Gusseisen: exzellente Wärmeleitung und ausgezeichnete Antihaftwirkung durch *seasoned finish*
- leicht zu reinigen und zu pflegen mit der Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen

### Gebrauch

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



- for baking bread and cakes, as a roasting pan or a cooking brick for casseroles, roast meat and sweet desserts
- multifunctional with lid, which is removable with the Petromax Lid Lifter
- lid with feet and ridges usable as a steak and grill pan
- suitable for oven and open fire
- cast iron: excellent heat conduction and outstandingly non-stick thanks to the *seasoned finish*
- easy to clean and to care for with the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron

### Use

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

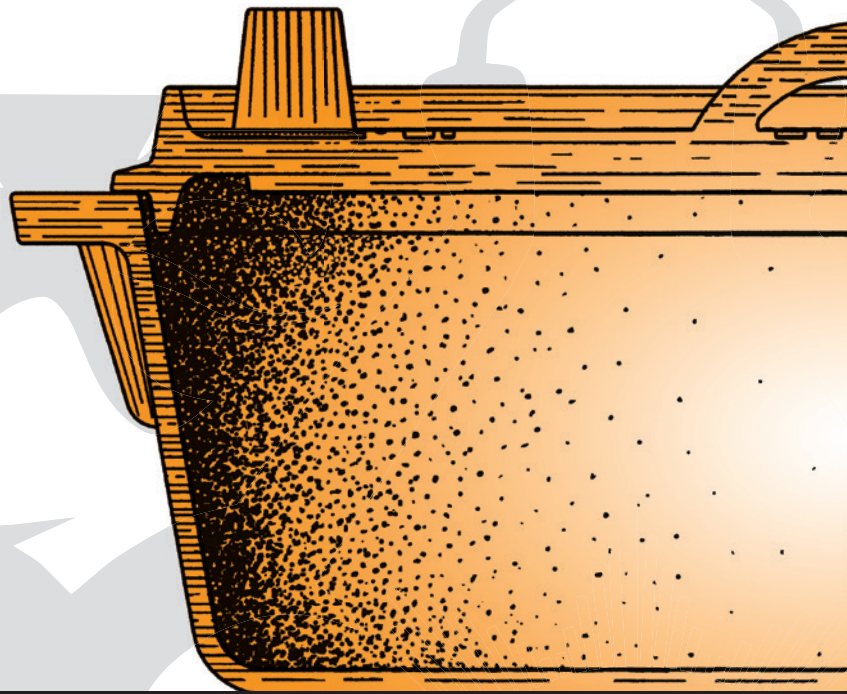


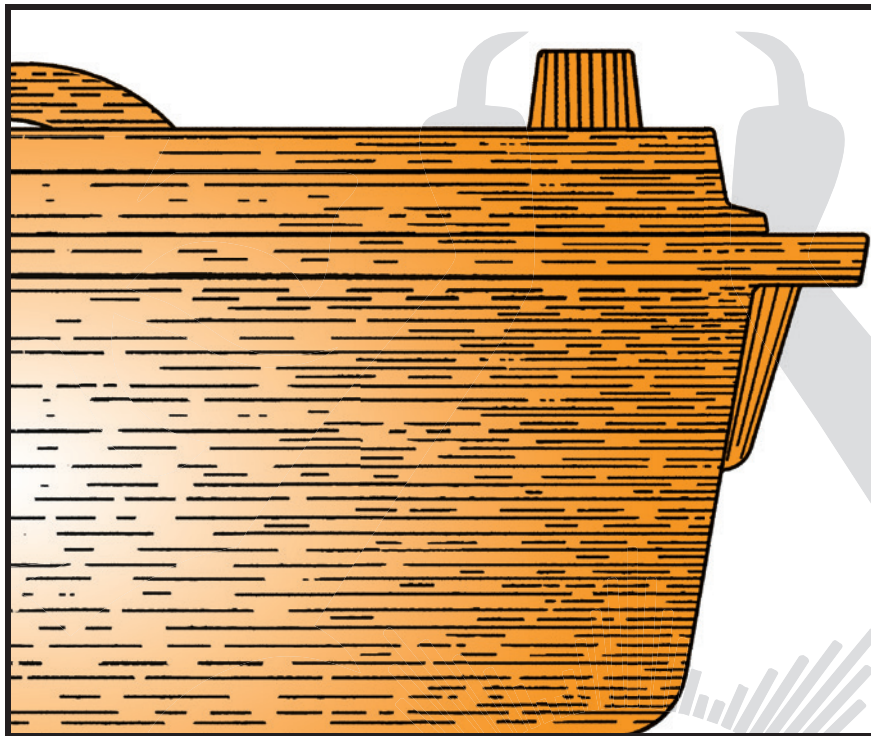
- pour cuire du pain ou des gâteaux, ou comme cocotte pour des soufflés, un rôti ou un dessert sucré
- multifonction avec couvercle, à enlever avec le Lève-couvercle Petromax
- couvercle à pieds et à rainures utilisable comme poêle pour steaks et grillades
- convient à une utilisation au four et sur feu ouvert
- fonte : excellente conduction thermique et effet antiadhésif exceptionnel grâce au culottage
- facile à nettoyer et à entretenir avec la Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé Petromax

### Utilisation

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

- 🇩🇪 Auch als schmale Variante erhältlich (Maße: 34 x 13 x 13,5 cm)
- 🇬🇧 Also available as a thinner model (Measures: 13.4 x 5.5 x 3.9 in)
- 🇫🇷 Également disponible en modèle étroit (Mesures : 34 x 13 x 13,5 cm)





#### Sicherheitshinweise

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

#### Hinweise zur Pflege und Lagerung

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

#### Gewährleistung

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

#### Produktdetails

Maße:	34 x 24 x 14,5 cm
Volumen:	5,5 l
Gewicht (inkl. Deckel):	9,1 kg
Material:	Gusseisen



#### Safety instructions

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

#### Instructions for care and storage

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

#### Warranty

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

#### Product details

Measures:	13.4 x 9.5 x 5.7 in
Volume (with closed lid):	5.5 l
Weight (incl. lid):	20 lbs
Material:	Cast iron



#### Consignes de sécurité

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

#### Consignes d'entretien et de stockage

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

#### Garantie

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

#### Caractéristiques

Mesures :	34 x 24 x 14,5 cm
Volume (avec couvercle fermé) :	5,5 l
Poids (couvercle incl.) :	9,1 kg
Matériau :	Fonte

Art: k8



4 250435 707135

[www.petromax.de](http://www.petromax.de)

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



ORIGINAL

**Petromax**  
GERMANY

Petromax GmbH  
Sudenburger Wuhne 61  
39116 Magdeburg / Germany

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

