



Petromax

sp20 - sp24 - sp28 - sp32

DE

Schmiedeeiserne Pfanne
Gebrauchsanleitung

EN

Wrought-Iron Pan
User Manual

FR

Poêle en fer forgé
Mode d'emploi

ES

Sartén de hierro forjado
Manual de instrucciones

TW

鍛鐵平底鍋
使用說明書

www.petromax.de

Gebrauchsanleitung

Vielen Dank, dass du dich für ein Produkt aus der sp-Serie von Petromax entschieden hast. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deiner Pfanne haben wirst. 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.

Wichtige Hinweise

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

Sicherheitshinweise

- Die Pfanne kann während des Gebrauchs heiß werden. Fass die Pfanne daher nur mit hitzeresistenten Handschuhen oder Topflappen an. Nutz alternativ den Petromax Holzgriff für schmiedeeiserne Pfannen.
- Um Gebrauchsspuren auf deinem Kochfeld zu vermeiden, heb die Pfanne an, bevor du sie auf dem Kochfeld versetzt. Folg den Nutzungshinweisen der Hersteller von Glas- und Keramik Kochfeldern und vermeide das Hin- und Herschieben von Töpfen und Pfannen auf dem Kochfeld.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entferne eventuelle Aufkleber und Klebereste sowie die Schutzfolie vom Petromax Markenschild am Stiel.
2. Weich die Pfanne für 5 bis 10 Minuten in heißem Wasser mit Waschmittel ein, um den farblosen Korrosionsschutz zu entfernen. **Kein Spülmittel verwenden!** Wasch dann mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm und klarem, heißem Wasser die Reste des Schutzes ab. Trockne die Pfanne gut ab.
3. Für eine optimale Antihafwirkung muss die Pfanne eingebrannt werden. Füll ein hochoerhitzbares Speiseöl (kein Olivenöl, da es nicht so stark erhitzt werden kann) in die Pfanne, sodass der Boden gut bedeckt ist. Erhitze die Pfanne zunächst langsam, d.h. auf mittlerer Stufe. Nur so hat das Eisen genügend Zeit, sich auszudehnen. Gib nun einen Teelöffel Salz in die Pfanne.

4. Erhöhe die Hitze auf die höchste Stufe und rühre das Öl gelegentlich mit einem Holzlöffel oder -spachtel um. Nach einiger Zeit färbt sich der Pfannenboden stellenweise dunkel und es bildet sich die für schmiedeeiserne Pfannen typische Patina.
 5. Entleere die Pfanne und lass sie langsam abkühlen. Spüle die Pfanne mit heißem Wasser aus und entferne eventuelle Bratrückstände vorsichtig. Trockne die Pfanne anschließend gut ab und reibe sie mit einer dünnen Schicht Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen ein (alternativ neutrales, hochoverhitzbares Öl oder Pflanzenfett). Die Pfanne ist nun einsatzbereit.
- Reinige die Pfanne nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser. Trockne sie anschließend gut ab und fette sie ein, bevor du sie verstaust. Verwende dazu niemals Olivenöl, da es nicht so stark erhitzt werden kann.

Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege

- Achte auf die richtige Herdgröße. Die Herdplatte sollte maximal so groß sein wie der Pfannenboden. Nur wenn die Größe des Pfannenbodens der Herdplatte entspricht, kann sich die Wärme gleichmäßig verteilen.
- Erhitze die Pfanne und das Öl stets langsam, damit das Material genügend Zeit hat, sich auszudehnen.
- Erhitze die Pfanne nie im leeren Zustand.
- Anfangs benötigst du zum Braten etwas mehr Öl als in einer beschichteten Pfanne. Je häufiger die Pfanne benutzt und je dunkler sie wird, desto weniger Öl wird benötigt.
- Niemals die Pfanne in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen! Es reicht aus, wenn die Pfanne nach Gebrauch mit warmem Wasser ausgespült, gut abgetrocknet und anschließend dünn mit Petromax Pflegepaste eingerieben wird.
- Bereite niemals säurehaltige Speisen in der schmiedeeisernen Pfanne zu, wie zum Beispiel Tomatensauce oder Gerichte mit Zitronensaft und Wein.

Ausführungen

Petromax bietet dir die schmiedeeisernen Pfannen in vier Größen an. So wählst du stets die passende Pfanne, die deinen Bedürfnissen entspricht.

Modelle	Durchmesser	Gewicht	Auflagefläche	Gesamtlänge
sp20	20 cm	0,8 kg	14,0 cm	40 cm
sp24	24 cm	1,2 kg	17,8 cm	46 cm
sp28	28 cm	1,6 kg	20,5 cm	53 cm
sp32	32 cm	2,0 kg	24,5 cm	60 cm

Gewährleistung

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

Service

Bei Fragen und Problemen stehen wir dir gern zur Verfügung. Unseren Kundenservice erreichst du per E-Mail unter: service@petromax.de

User manual

Thank you for purchasing a product from the Petromax Wrought-Iron Pan series. We are convinced that you will be delighted with your pan. The more you use your Wrought-Iron Pan, the more it provides its best frying features and reaches its utmost potential. The pan is suitable for 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 life span.

Important instructions

Before using the pan for the first time, read the following information carefully. Pay special attention to the safety instructions and this manual for future reference.

Safety instructions

- The pan becomes very hot when in use. Always use heat-resistant gloves or potholders when moving the pan. Alternatively use the Petromax Wooden Handle for Wrought-Iron Pans.
- 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 surface.

Before the first use

1. Remove any stickers or adhesive residues and the protective film from Petromax logo on the pan 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 dishwashing detergent!** Then, using a dishwashing brush or sponge and hot water remove all residues of the protection layer and dry the pan thoroughly with a clean cloth.
3. For optimum non-stick effect the pan needs to be seasoned. For that purpose, pour some high temperature cooking oil (no olive oil, as it has a low smoke point) into the pan so that the bottom is covered well. Slowly heat up the pan over medium heat, so that the iron has enough time to expand. Add a teaspoon of salt.
4. Increase the heat to the highest level and stir occasionally with a wooden spoon or spatula. After some time, the surface of the pan turns dark at places and the typical patina forms.

5. Empty the pan and let it cool down slowly. Rinse the pan with hot water and carefully remove any roasting residues. Dry with a clean cloth and apply a thin layer of Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron (alternatively a neutral oil or vegetable fat). Your pan is now ready to use.

After every use, clean your pan with some kitchen paper or rinse with hot water. Dry with a clean cloth and apply a thin layer of grease. Never use olive oil for it has a low smoke point and burns too quickly.

Instructions for use and care

- Make sure that the size of the cooker hob is equal to or larger than the pan size. Otherwise, heat is unevenly distributed across the bottom of the pan.
- Always heat the pan and the oil slowly so that the material has sufficient time to expand.
- Never heat when empty.
- Initially, you will need to use more cooking oil than usual. The more the pan is used and the darker it becomes, the lesser oil is needed.
- Never clean your pan in a dishwasher or with dishwashing detergent. Clean with some kitchen paper or hot water, then dry with a clean cloth and grease with some neutral oil or vegetable fat.
- Never prepare acidic foods in the Wrought-iron Pan, such as tomato sauce or dishes with lemon juice and wine.

Models

Petromax provides four sizes of the Wrought-iron Pan. Thus, you can always choose the one that suits you and your needs.

Models	Diameter	Weight	Contact area	Total length
sp20	20 cm	0.8 kg	14.0 cm	40 cm
sp24	24 cm	1.2 kg	17.8 cm	46 cm
sp28	28 cm	1.6 kg	20.5 cm	53 cm
sp32	32 cm	2.0 kg	24.5 cm	60 cm

Warranty

Under proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Wrought-Iron Pan from the date of purchase. If you cannot use the Petromax Wrought-Iron Pan 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 service team via email at: service@petromax.de

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi un produit 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 lui permet 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 Matériau de grande qualité lui garantissent une durée de vie maximale.

Instructions importantes

Avant la première utilisation, lisez attentivement les instructions ci-après. Respectez particulièrement les consignes de sécurité. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr.

Consignes de sécurité

- Durant l'utilisation, la Poêle devient très chaude. Manipulez la Poêle uniquement avec une manique ou des gants de cuisine résistants à la chaleur. Utilisez aussi le Manche en bois Petromax pour les Poêles en fer forgé.
- Pour éviter des traces d'usure sur votre plaque de cuisson, déplacez la Poêle en la soulevant. Suivez les conseils d'utilisation des fabricants de plaque de cuisson en verre ou céramique et évitez de déplacer vos Marmites et vos Poêles en les faisant glisser sur vos plaques 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. Plongez la Poêle dans de l'eau chaude avec du détergent pendant 5 à 10 minutes afin d'éliminer la protection anticorrosion incolore. **N'utilisez jamais de liquide vaisselle !** Rincez à l'eau chaude, ôtez les traces restantes à l'aide d'une brosse à vaisselle ou d'une éponge. Séchez la Poêle avec un chiffon.
3. Afin d'obtenir un revêtement anti-adhésif, la Poêle doit être culottée. Versez de l'huile de cuisine supportant bien les températures élevées et en recouvrir totalement le fond. Chauffez la Poêle petit à petit, à feu moyen, pour que le fer puisse avoir le temps de se dilater. Ajoutez une cuillère à café de sel.
4. Augmentez la température au maximum et remuez de temps en temps avec la cuillère ou la spatule en bois. Au bout d'un certain temps, des traces marron foncées vont apparaître par endroits et former la patine propre aux Poêles en fer forgé.

5. Videz la Poêle et laissez la refroidir lentement. Rincez-la ensuite avec de l'eau chaude et nettoyez soigneusement les éventuels résidus de cuisson. Séchez-la avec un chiffon. La Poêle est maintenant prête à l'emploi.

Après chaque utilisation, nettoyez la Poêle à l'eau claire et chaude, faites la sécher et graissez-la avant le stockage. Ne jamais utiliser d'huile d'olive car elle ne convient pas aux températures élevées.

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 bonne répartition de la chaleur sera assurée uniquement, si la taille de la Poêle correspond à celle de la plaque de cuisson.
- Réchauffez toujours la Poêle et les matières grasses lentement et à feu doux afin que le matériau ait le temps de se dilater.
- Ne jamais chauffez la Poêle à vide.
- Utilisez au début plus de matières grasses que pour une Poêle antiadhésive. Plus vous utilisez la Poêle, plus celle-ci noircira et, moins vous aurez besoin de matière grasse.
- Ne jamais laver 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.
- Ne préparez pas d'aliments acides dans la Poêle (par exemple des aliments contenant du vin, des tomates ou du jus de citron).

Modèles

Petromax vous propose quatre tailles de Poêles en fer forgé. Ainsi, vous choisissez celle qui convient à vos besoins.

Modèles	Diamètre	Poids	Surface de contact	Longueur totale
sp20	20 cm	0,8 kg	14,0 cm	40 cm
sp24	24 cm	1,2 kg	17,8 cm	46 cm
sp28	28 cm	1,6 kg	20,5 cm	53 cm
sp32	32 cm	2,0 kg	24,5 cm	60 cm

Garantie

Dans le cadre d'une utilisation appropriée de votre Poêle en fer forgé Petromax vous bénéficiez d'une garantie de deux ans à compter de la date d'achat. Si votre Poêle en fer forgé Petromax ne peut pas être utilisé correctement en raison de défauts de fabrication ou de matériel, vous avez droit à une réparation. Pour cela, veuillez contacter votre revendeur.

Service

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

Manual de instrucciones

¡Gracias por elegir un producto de la serie sp de Petromax! Estamos convencidos de que disfrutarás enormemente de tu sartén. Con el uso, mejoran las excelentes propiedades de fritura de esta sartén de hierro forjado y se optimizan sus ventajas. La sartén es apta para todo tipo de placas de cocina, así como para el fuego abierto. El hierro de alta calidad y una elaboración de primera categoría garantizan una prolongada vida útil.

Notas importantes

Lee atentamente las siguientes instrucciones antes de usar tu sartén 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.

Instrucciones de seguridad

- La sartén puede calentarse durante su uso. Por lo tanto, toca la sartén únicamente con guantes resistentes al calor o manoplas de cocina. Como alternativa, utilice el Mango de madera Petromax Para sartenes de hierro forjado.
- Para prevenir las marcas de uso en tu placa de cocción, levanta la sartén antes de colocarla sobre esta. Sigue las instrucciones de uso de los fabricantes de placas de vitrocerámica y evita deslizar las ollas y sartenes sobre la placa de cocción.

Antes del primer uso

1. Retira las posibles pegatinas y restos de pegamento, así como la lámina de protección del escudo de Petromax en el mango.
2. Sumerge la sartén 5-10 minutos en agua caliente con detergente para la ropa para eliminar el protector anticorrosión incoloro. **¡No utilices lavavajillas!** A continuación, retira los restos del protector anticorrosión con un cepillo o una esponja para vajilla y agua caliente limpia. Seca bien la sartén.
3. Para conseguir un efecto antiadherente óptimo, es necesario curar la sartén. Vierte en la sartén un aceite alimentario apto para altas temperaturas (que no sea de oliva, pues este tipo de aceite no puede calentarse tanto como otras grasas), de modo que el fondo quede bien cubierto. Primero calienta lentamente la sartén, es decir, a fuego medio. Solo así el hierro tendrá tiempo suficiente de expandirse. Añade ahora una cucharilla de sal en la sartén.

4. Sube la fuerza de la placa al máximo y remueve el aceite de vez en cuando con una cuchara o espátula de madera. Al cabo de un rato, aparecerán manchas oscuras en el fondo de la sartén y se formará la pátina típica de las sartenes de hierro forjado.
5. Vacía la sartén y déjala enfriar lentamente. Enjuaga la sartén con agua caliente y retira con cuidado los posibles restos de fritura. A continuación, seca bien la sartén y frótala con una fina capa de crema de mantenimiento Petromax para hierro fundido y forjado (o bien con un aceite o una grasa vegetal neutros y aptos para altas temperaturas). La sartén está ahora lista para su uso.

Limpia la sartén con agua caliente después de cada uso. Luego sécala bien y engrásala antes de guardarla. Nunca utilices aceite de oliva para tal fin, ya que este no puede calentarse tanto como otras grasas.

Instrucciones de uso y mantenimiento

- Procura que la placa de cocción tenga el tamaño adecuado. La placa de cocción no debe ser mayor que la base de la sartén. El calor solo se distribuirá de forma homogénea si el tamaño de la base de la sartén coincide con el de la placa de cocción.
- Calienta la sartén y el aceite siempre lentamente, para que el material tenga suficiente tiempo de expandirse.
- Nunca calientes la sartén vacía.
- Para freír, necesitarás al principio algo más de aceite que en una sartén antiadherente. Cuanto más se utilice la sartén y más se oscurezca, menos aceite necesitará.
- Nunca laves la sartén en el lavaplatos o con lavavajillas. Basta con que, tras cada uso, enjuagues la sartén con agua caliente, la seques bien y, a continuación, la frotes con una fina capa de crema de mantenimiento Petromax.
- No prepares nunca alimentos ácidos en tu sartén de hierro forjado, tales como salsa de tomate o platos con zumo de limón y vino.

Modelos

Petromax te ofrece su sartén de hierro forjado en cuatro tamaños. Así, siempre podrás elegir la sartén que mejor se adapte a tus necesidades.

Modelo	Diámetro	Peso	Superficie de apoyo	Longitud total
sp20	20 cm	0,8 kg	14,0 cm	40 cm
sp24	24 cm	1,2 kg	17,8 cm	46 cm
sp28	28 cm	1,6 kg	20,5 cm	53 cm
sp32	32 cm	2,0 kg	24,5 cm	60 cm

Garantía

Utilizada correctamente, tu sartén de hierro forjado tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. Si no pudieras utilizar tu sartén de hierro forjado 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 alguna pregunta o problema. Puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por correo electrónico en: service@petromax.de

Petromax 鍛鐵平底鍋sp20-sp32的使用說明書

非常感謝您選擇了Petromax的sp系列產品。我們相信，這款平底鍋定能為您增添更多樂趣。這款鍛鐵平底鍋使用的次數越多，其煎炸性能就越卓越，越能發揮出自身的優勢。這款平底鍋可用於所有常見類型的爐台，也適用明火。一流工藝和高品質鐵材，超長使用壽命。

重要注意事項

在第一次使用之前請詳閱下列注意事項，尤其是安全注意事項。請妥善保管本說明書，在轉讓給別人時請一併轉交本說明書。

安全注意事項

- 在使用期間，平底鍋把手會很燙。因此，若想拿放平底鍋，切記戴上耐熱手套或墊上端鍋專用厚布。或者，將 Petromax 木柄用於鍛鐵平底鍋。
- 為避免在爐台上留下使用痕跡，要在爐台上移動平底鍋之前請先將平底鍋抬起。遵循微晶玻璃面板爐和電陶爐製造商給的使用說明，避免在爐位表面來回移動鍋具。

首次使用指引

1. 如貼有標籤的話，請撕下貼標，並去除殘留的黏著物，接著撕下把手上的Petromax品牌標籤保護膜。
2. 在熱水中加入洗衣劑，接著放入平底鍋浸泡5至10分鐘，這樣做是為了去除無色防鏽層。切勿使用洗碗精！然後用洗碗刷或洗碗海綿和乾淨的熱水洗掉保護層的殘留物並用軟的乾布擦乾平底鍋。
3. 平底鍋第一次使用前要開鍋，才能達到最好的不沾鍋效果。在鍋中倒入可加熱到高溫的食用油（橄欖油不適合，因為它不耐高溫），食用油應覆蓋整個鍋底。一開始用小火慢慢加熱平底鍋，一般用中檔加熱。只有這樣，鍛鐵材料才有足夠的時間可以膨脹。接著往平底鍋中加入一茶匙鹽。
4. 將火調到最大，並偶爾用木勺或木鏟攪動熱油。等待一段時間後，平底鍋鍋底就逐步擴大面積變黑，並形成一層鍛鐵平底鍋特有的油膜(Patina)。

5. 倒掉平底鍋中的食用油，接著待其冷卻。用熱水沖刷平底鍋，如有燒焦的殘留物，請小心去除。接著用軟的乾布擦乾平底鍋，之後塗上一層Petromax的鑄鐵和鍛鐵專用保養油（也可以選用可加熱到高溫的中性食用油或植物油）。平底鍋至此就能使用了。

每次使用過後，用熱水清洗平底鍋，接著徹底擦乾再存放起來。切勿使用橄欖油，因橄欖油無法加熱到很高的溫度。

使用和養護指引

- 注意爐架尺寸是否合適。爐架面最好與平底鍋鍋底一樣大。只有當爐架面與平底鍋鍋底擁有相同尺寸時，熱量才能均勻分佈。
- 在平底鍋中加入食用油以後用小火慢慢加熱，讓平底鍋本體的鍛鐵材質能均勻受熱膨脹。
- 切勿乾燒平底鍋。
- 一開始煎炸的時候，多加入一些食用油，要比塗層不沾鍋所需的用量多。這款平底鍋用的次數越多，就越是烏黑發亮，隨著天然不沾鍋油膜(Patina)逐漸形成，所需的食用油用量也就越來越少。
- 切勿用洗碗機或洗滌劑來清潔這款平底鍋！使用後用熱水清洗平底鍋，接著用軟的乾布擦乾，然後擦拭一層Petromax鍋具保養油即可。
- 切勿用鍛鐵平底鍋烹調酸性料理，如加入番茄醬、檸檬汁或葡萄酒的菜餚。

規格

Petromax的鍛鐵平底鍋有四個尺寸。顧客可按照自己的需求選擇適合的平底鍋。

型號	直徑	重量	鍋底內徑	總長
sp20	20 cm	0.8 kg	14.0 cm	40 cm
sp24	24 cm	1.2 kg	17.8 cm	46 cm
sp28	28 cm	1.6 kg	20.5 cm	53 cm
sp32	32 cm	2.0 kg	24.5 cm	60 cm

保固

在正常使用的情況下，這款鍛鐵平底鍋自購買日起即享有兩年保固。如因材料損壞或製造缺失而無法正常使用鍛鐵平底鍋，顧客有權要求退回原廠。任何售後服務問題，顧客可以聯繫原購的經銷商。

服務

如有疑問，歡迎洽詢。我們的客戶服務部電子信箱：service@petromax.de



Petromax

Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

+49 (0) 391-556 846 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

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.

TW

版權©歸 Petromax GmbH 所有。保留所有權利。

Petromax及龍形狀的圖形商標為註冊商標。未經書面許可，禁止以任何方式影印、複製和傳播本操作說明書的任何內容。