



Petromax

Hierro fundido

Instrucciones de uso

www.perihelio.com/tienda

Instrucciones originales para el cuidado de los productos de hierro fundido Petromax

Nos complace que haya elegido nuestro producto. Para que pueda sacar el máximo partido de su producto de hierro fundido Petromax, nos gustaría informarle detalladamente sobre las características típicas del hierro fundido. Si desea disfrutar de su producto de hierro fundido Petromax durante mucho tiempo, es evidente que debe hacer un uso adecuado (sin abusar) y un mantenimiento regular de su producto de hierro fundido Petromax. **IMPORTANTE:** El producto de hierro fundido Petromax tiene una superficie pretratada, lo que significa que no debe quemarse antes de su primer uso. Estas instrucciones de mantenimiento le ayudarán a prolongar la vida útil del producto.

1 Información sobre esta guía

Antes de utilizar un producto de hierro fundido Petromax, lea las instrucciones de mantenimiento en su totalidad. Estas instrucciones son la base para el uso seguro de los productos de hierro fundido Petromax. Un uso inadecuado puede provocar daños personales o materiales. Las instrucciones de mantenimiento también deben entregarse en caso de reventa del producto. Guarde toda la documentación para futuras consultas o para el siguiente propietario.

Este manual complementa la información proporcionada en el embalaje o en el manual del producto de hierro fundido Petromax. Encontrará información más detallada en la descripción de cada uno de los componentes. Un producto concreto puede identificarse en el embalaje o mediante el número de pieza del producto de fundición Petromax, por ejemplo, „ft9“ en la tapa de la olla ft9 o „fp20“ en el mango de la olla fp20.1.1

1.1 ¿Qué significan los símbolos y advertencias?

	Advertencia: ¡Superficie caliente! ¡La superficie!
	Advertencia: ¡Peligro de lesiones! Indica situaciones que podrían provocar lesiones personales si no se evitan.
	Utilice protección para las manos.
	Apto para productos alimenticios.

	Antes del primer uso: Retirar el envoltorio. Aclarar con agua tibia, aclarar con agua fría y secar bien.
	Para cocinar: Limpiar con un detergente neutro suave, agua y un paño. Asegúrese de que el detergente esté en contacto durante poco tiempo.
	No utilice detergentes.
	No apto para lavavajillas.
	Adecuado para vías eléctricas.
	Adecuado para discos cerámicos.
	Apto para cocinas de gas.
	Apto para placas de inducción.
	Las ollas de hierro fundido pueden utilizarse sobre el fuego de una chimenea o de una hoguera.
	No apto para microondas.

	No apto para el congelador.
	Rango de temperatura máxima utilizable.
	No apto como superficie de corte.
	El código identifica el material y facilita su reciclaje.
	Seguimos con el termómetro
	La tapa puede utilizarse como sartén.
	Para la función de horno, se puede colocar carbón o briquetas en la tapa. La olla de hierro fundido puede utilizarse tanto para carbón como para briquetas.

2 La finalidad del producto de fundición Petromax

2.1 Posibles ámbitos de aplicación

La fundición Petromax es conocida por su durabilidad, conductividad térmica y versatilidad. He aquí algunas aplicaciones típicas:

Freír y cocinar: Las sartenes y ollas de hierro fundido son perfectas para freír y cocinar carne, aves, verduras y otros ingredientes. Son ideales para freír, asar y cocinar aves, verduras, carne, aves y productos cárnicos.

Hornear: Algunos productos de hierro fundido Petromax pueden utilizarse en hornos. Algunos productos Petrox pueden utilizarse para hornear pan, pasteles, guisos y otros alimentos horneados.

Freír: Gracias a su resistencia a las altas temperaturas, las ollas de hierro fundido son ideales para freír. Gracias a su capacidad para almacenar calor, la temperatura puede regularse con regularidad.

Sopas y guisos: Las ollas grandes de hierro fundido son perfectas para sopas, guisos y otros platos que requieren más tiempo de cocción.

Conservación del calor: El hierro fundido conserva bien el calor. Por ello, los productos de hierro fundido Petromax pueden utilizarse para mantener caliente la comida en la mesa o al servirla.

Tenga en cuenta que los productos de hierro fundido Petromax a menudo necesitan freírse o engrasarse con aceite para mejorar sus propiedades antiadherentes y prolongar su vida útil (consulte la sección „Freír“).

Para preservar la calidad de los productos de hierro fundido Petromax, deben seguirse las instrucciones de mantenimiento, como evitar los detergentes fuertes y lubricarlos con regularidad.

2.2 Finalidad y limitaciones:

- Tipos de alimentos que pueden entrar en contacto con el producto de hierro fundido Petromax: todo tipo de alimentos (productos acuosos, alcohólicos, grasos y lácteos), a excepción de los alimentos ácidos.



- Periodo de validez y condiciones de temperatura/uso para manipulación y almacenamiento en contacto con alimentos: Utilizar a altas temperaturas para calentar, cocinar y hornear o servir alimentos. Los productos de hierro fundido Petromax no son aptos para el almacenamiento de alimentos.
- Información sobre cualquier manipulación necesaria o restricciones de uso del material en contacto con alimentos: Lavar con agua tibia y secar bien antes del primer uso. No utilizar detergentes. Almacenar en un lugar seco. No utilizar agua caliente antes de su uso. Evite los alimentos ácidos durante su uso. El hierro fundido puede oxidarse y requiere un cuidado especial para mantener sus propiedades culinarias. Por esta razón, no es adecuado para el almacenamiento de alimentos.

2.3 Tipos de desencadenantes pertinentes

El hierro fundido Petromax es un producto universal y es posible utilizar sartenes de hierro fundido Petromax sin patas en todo tipo de cocinas.

Cocinas: Las ollas y sartenes de hierro fundido pueden utilizarse en cocinas estándar de gas, eléctricas o de inducción. La distribución uniforme del calor del hierro fundido garantiza excelentes resultados de cocción.

Uuni: Los productos de hierro fundido Petromax son resistentes al calor, por lo que pueden utilizarse en el horno. Esto es especialmente útil para guisos, asados o para hornear pan y pasteles.

NOTA

No coloque el producto de hierro fundido Petromax en el fondo del horno, ¡sino sobre la rejilla!

A la parrilla: Las sartenes grill de hierro fundido son perfectas para asar carne, verduras u otros alimentos a la parrilla. Pueden utilizarse en una parrilla exterior o en el fogón.

Cocina al aire libre: Las ollas y sartenes de hierro fundido también pueden utilizarse en zonas especiales para cocinar al aire libre, como cocinas de camping o chimeneas.

Placa de inducción: Los productos de hierro fundido Petromax pueden utilizarse con placas de inducción.

NOTA

Es importante tener en cuenta que la manipulación de las ollas y marmitas de hierro fundido puede requerir un cuidado especial, dependiendo del método de cocción. Por ejemplo, en la cocina de inducción, el hierro fundido debe estar plano y estable, mientras que cuando se utiliza una llama abierta es importante disponer de una base adecuada. Siga siempre las instrucciones del fabricante y los cuidados recomendados para su método de cocción concreto.

3 Por su propia seguridad

- Antes de utilizarlo, compruebe que el producto de hierro fundido Petromax no esté dañado. No utilice una olla de hierro fundido dañada. Si el producto está dañado, debe sustituirse antes del siguiente uso.
- Elija el tamaño de olla óptimo para el producto de hierro fundido Petromax. Para evitar daños personales o materiales, observe la capacidad de carga indicada por el fabricante para el tipo de cocina (por ejemplo, parrilla, sartén) y adáptela a la olla.
- Superficies delicadas: Tenga en cuenta el peso del producto de hierro fundido Petromax. No deje caer el producto, bájelo con cuidado. No presione con herramientas pesadas, ya que podría rayar las superficies delicadas.
- El producto de hierro fundido Petromax no debe calentarse cuando esté vacío, ya que podría sobrecalentarse.
- No deje un producto de hierro fundido Petromax caliente sin vigilancia sobre una fuente de calor. No apague la grasa quemada con agua. Cierre el suministro de oxígeno con una tapa o cubierta. Retire la fuente de ignición. En caso de quemaduras, preste los primeros auxilios y solicite atención médica.
- Utilice sartenes de madera, plástico resistente al calor o silicona en lugar de metal. Los estropajos o utensilios metálicos pueden dañar los productos de hierro fundido Petromax. No corte los productos de hierro fundido Petromax directamente con un cuchillo.



Advertencia: ¡Superficie caliente! ¡La superficie!

Las ollas de hierro fundido se calientan mucho durante su uso. Para evitar daños:

- Mantenga alejados a los niños y a los animales domésticos cuando utilice los productos de hierro fundido Petromax.
- Protéjase las manos con un paño resistente al calor o guantes protectores y utilice un levitador de tapas.

4 Instrucciones de transporte y almacenamiento

- Transporte seguro y sin daños.
- Los productos de hierro fundido Petromax nunca deben guardarse húmedos. Deje siempre que se sequen bien y aplique una fina capa de pasta de cuidado Petromax en toda la superficie.
- Guarde el molde en un lugar seco. Para una ventilación óptima, coloque un trozo de cartón fino, madera o tapete de silicona Petromax entre el molde y la tapa o entre las dos mitades de la placa para paninis, gofres y hamburguesas.
- Si quedan pequeñas manchas de óxido: Elimine el óxido ligero con un cepillo de alambre y lubrique el producto de fundición Petromax con pasta de mantenimiento Petromax. Es necesario pulir. Si el hierro fundido Petromax presenta grandes manchas de óxido, se recomienda volver a cocer.

5 Antes del primer uso

Aclarar con agua caliente, aclarar con agua fría y secar bien. Todos los productos de hierro fundido Petromax se cuecen en fábrica y están listos para usar.

6 Cómo funciona

Los productos de hierro fundido Petromax sólo deben tocarse con guantes ignífugos o manoplas de horno. Los mangos pueden calentarse mucho. Utilice protectores de mango de aramida Petromax (art.: handle300) para proteger la olla. Para retirar la tapa, utilice un elevador Petromax (art.: ftdh) o un elevador profesional (art.: ftplus) para hornos holandeses.

Después de retirar el producto de hierro fundido Petromax de la estufa, parrilla o fuego, colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Las superficies sensibles al calor pueden dañarse. Recomendamos utilizar una base de silicona para horno (artículo: slx-c). Soporta temperaturas de -40°C a 230°C. Las bandejas de horno de aramida con asas (art.: t300-e) o sin asas (art.: t300) también pueden utilizarse como base.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

7 Limpieza

Si cuida bien su producto de hierro fundido Petromax, durará generaciones. Hay algunas reglas importantes que debe seguir: deje que su producto de hierro fundido Petromax se enfríe después de su uso antes de limpiarlo, enjuáguelo a mano con agua tibia, séquelo bien y lubríquelo.



Para el hierro fundido y el hierro forjado, puede utilizar la pasta conservante Petromax (artículo: ft-care) o un aceite neutro como el aceite de colza o de semillas de calabaza o un aceite vegetal. No utilice aceite de oliva, ya que no puede calentarse del mismo modo que otros lubricantes. No utilice productos abrasivos o corrosivos ni rascadores metálicos. Para los revestimientos, se recomienda utilizar el desengrasante Petromax (producto n° os u os-z) o el limpiador de anillos de hierro y hierro forjado Petromax (producto n° scrub o scrub-xl).



Advertencia: ¡Peligro de daños materiales!

No deje caer la fundición Petromax ni vierta líquidos fríos sobre la fundición caliente durante la limpieza, ya que se trata de un material quebradizo que puede romperse.

8 Importante: ¡no olvides encender la vela!

NOTA

La pátina debe sustituirse si está dañada. Por ejemplo, un producto Petromax de hierro fundido puede empezar a oxidarse en algunos lugares. En ese caso, el óxido debe eliminarse mecánicamente con un cepillo de alambre y, a continuación, continuar con el proceso de descascarillado.

Cocinar los productos de hierro fundido Petromax es un paso importante para crear un revestimiento antiadherente natural y prolongar la vida útil del producto. Dependiendo del tamaño del producto de hierro fundido Petromax, se puede cocinar en el horno con un extractor de humos o al aire libre en la parrilla.

Siga siempre las instrucciones de seguridad para evitar lesiones o accidentes durante la cocción.



¡Atención! ¡Desarrollo de humo!

- Asegúrate de que la habitación está bien ventilada, ya que el gasóleo de calefacción puede producir humo y olores. Abre las ventanas o utiliza un ventilador para garantizar la salida del humo y los olores.
- Recomendamos hornear en el horno con salida de humos o, alternativamente, en una barbacoa en el jardín. Tenga en cuenta que la cocción en una barbacoa es similar a la cocción en el horno, pero el tiempo y la temperatura exactos pueden variar.
- Si su cocina no está conectada a una salida de humos, saque la cocción al exterior.

NOTA

Si es necesario, se puede repetir el proceso de fritura para aumentar la pátina y mejorar las propiedades antiadherentes. Deje que el producto de hierro fundido Petromax se enfríe completamente después de freír antes de tocarlo o limpiarlo. La pátina no suele ser negra después de freír, sino que puede ser pardusca o grisácea.

Es importante que la pátina no se pegue después de la cocción, sino que sea muy suave al tacto. Por eso es importante seguir cuidadosamente el proceso de cocción.

5 pasos para cocinar con seguridad:

1. **Limpieza:** Retire cualquier adhesivo, residuo o suciedad del producto de hierro fundido. Limpie a fondo con agua tibia y un cepillo para eliminar el polvo, los residuos de inhibidor de corrosión o la suciedad.

Secado: Secar completamente el producto y dejarlo secar al menos 2 horas para evitar restos de agua.

Media para marcar al fuego

2. Utilizar pasta de mantenimiento Petromax o aceites de alto punto de humo a partir de unos 200°C.
3. **Aplique estabilizador/lubricante:** Aplique al producto una fina capa de aceite vegetal o, preferiblemente, de pasta conservante Petromax. Utilice un aceite con un punto de humo elevado, como aceite de colza, girasol o coco (no aceite de oliva ni aceite de linaza). Es mejor aplicar el aceite con un pincel o un paño de algodón. Limpie bien el exceso de grasa antes de freír.

NOTA

Para obtener una pátina antiadherente uniforme, asegúrese de que sólo quede una fina capa de aceite sobre el producto. En caso de duda, elimine el exceso de aceite y vuelva a encender el moldeador.

Calentamiento: Colocar boca abajo sobre una rejilla en un horno precalentado a 200-250°C. Coloque la bandeja de horno en el estante inferior para recoger las gotas de aceite. Vigile el producto de hierro fundido Petromax en el horno. Es posible que salga un poco de humo durante la cocción. Esto es intencionado. Cuando ya no salga humo, el proceso habrá finalizado. El tiempo de cocción varía en función del producto. Cocine el producto durante al menos 30 minutos y observe la formación de humo.

Dejar enfriar: Apague el horno y deje que el producto se enfríe lentamente en el horno después de hornearlo. Ten cuidado al sacarlo del horno, ya que puede estar muy caliente, y no lo retires hasta que se haya enfriado lo suficiente para poder manipularlo con seguridad.

Instrucciones de seguridad para cocinar al aire libre

Si desea realizar el peeling al aire libre, la seguridad es lo más importante:

- Asegúrate de que la superficie sobre la que colocas el producto es estable e ignífuga. Por ejemplo, utiliza redes, ladrillos o una base metálica sólida.
- Tenga siempre cerca un extintor, una manta ignífuga u otro agente extintor adecuado en caso de problema.
- Manténgase a una distancia prudencial del producto de hierro fundido Petromax cuando cocine y asegúrese de que no haya niños ni animales domésticos cerca.
- Utilice guantes resistentes al calor y, si es necesario, un delantal para protegerse de las salpicaduras de calor.
- Tenga cuidado al manipular el aceite caliente y evite salpicaduras y fugas.
- Vigile el producto mientras se cocina y tenga cuidado al sacarlo o moverlo de la sartén.
- Deje que el producto se enfríe completamente después de cocinarlo antes de tocarlo o limpiarlo.

Los 5 pasos para cocinar alimentos de forma segura en una barbacoa (de carbón o GLP):

1. **Preparación del grill:** Precaliente el grill a una temperatura alta. Asegúrate de que el grill está limpio y no hay residuos en la superficie.
2. **Preparación del producto de hierro fundido Petromax:** limpie bien el producto y séquelo bien. Limpie bien el producto y asegúrese de que esté limpio y seco. Aplique una fina capa de aceite (aceite de colza o de semillas de calabaza) o pasta de cuidado Petromax en toda la superficie interior del producto. Las superficies exteriores se queman del mismo modo. La parte exterior del producto de hierro fundido Petromax debe quedar hacia arriba.
3. **Colocación en la rejilla:** Coloque el producto de hierro fundido Petromax boca abajo sobre la rejilla. Asegúrese de que esté estable y horizontal para que el aceite se distribuya uniformemente.
4. **Deje que el producto se enfríe:** Apague el grill y deje que el producto se enfríe lentamente. No toque el producto caliente hasta que haya alcanzado una temperatura segura.

9 Instrucciones de desmontaje

El material clasificado debe depositarse por separado en contenedores especiales.

Al desechar el producto, respete la normativa vigente sobre gestión de residuos. En caso de duda, póngase en contacto con su centro de reciclaje local.

10 accesorios (se venden por separado)

Manténgase al día sobre productos y accesorios útiles en nuestro sitio web www.petromax.de.