



Petromax

DE Produktkatalog

EN Product Catalogue

FR Catalogue produits





SINCE 1910.

ÜBER PETROMAX

Vor über 100 Jahren entwickelte der Berliner Technikpionier Max Graetz die weltbekannte Starklichtlampe! Die Marke Petromax, nach Graetz's Spitznamen „Petroleum Maxe“ benannt, war geboren und mit ihr der Antrieb, mit innovativer Technik und Leidenschaft für die Flamme Unabhängigkeit in den Alltag zu bringen. Auch heute steht dieser Gedanke im Zentrum der Traditionsmarke. Die Faszination Feuer inspiriert uns bei Petromax seit jeher und der Funke ist auch auf die Themen Draußen-Kochen und Draußen-Erlebnis übergesprungen.

ABOUT PETROMAX

100 years ago, Max Graetz, Berlin technology pioneer developed the world-famous high-pressure lamp. The Petromax brand, named after Graetz's nickname "Petroleum Maxe", was born and with her the drive to introduce independence into everyday life by means of innovative technology and passion for the flame. Until today, this thought remains the heart of the traditional brand. At Petromax the fascination for fire always inspires us, and also sparks the topics outdoor cooking and outdoor experience.

À PROPOS DE PETROMAX

Il y a plus de 100 ans, le pionnier de la technique berlinois Max Graetz développait la lampe à pression mondialement connue ! La marque Petromax, nommée d'après le surnom de Graetz, „Petroleum Maxe“, était née et avec elle, la motivation d'apporter l'indépendance dans la vie quotidienne grâce à une technique innovante et à la passion pour la flamme. Aujourd'hui encore, cette idée est au cœur de la marque de tradition. La fascination du feu nous inspire depuis toujours chez Petromax et l'étincelle s'est également propagée aux thèmes de la cuisine en plein air et de l'expérience en extérieur.

FEUERTOPF UND CO.

DUTCH OVEN AND CO. | MARMITES ET CIE 6

10 Gründe für Petromax Gusseisen

10 Reasons for Petromax Cast Iron | 10 arguments en faveur de la fonte Petromax 10

Feuertopf Temperaturskala

Dutch Oven Temperature Scale | Marmite en fonte Échelle de température 12

Tipps zur Pflege von Gusseisen

Cast iron maintenance tips | Conseils d'entretien de la fonte 22

PFANNEN

SKILLETTS | POÊLES 28

Einbrennen von Schmiedeeisen und Stahl

Seasoning of Wrought Iron and Steel | Conseils pour le culottage du fer forgé et de l'acier 34

KESSEL, KANNEN UND GESCHIRR

KETTLES, PERCOLATORS AND TABLEWARE | BOUILLOIRES, PERCOLATEURS ET VAISSELLE 36

Kochen mit dem PerkomaX

Boiling with the PerkomaX | Pour une utilisation optimale du PerkomaX 42

KÜHLEN

COOLING | LE FROID 48

Kühlbox

Cool Box | Glacière 50

Kühltasche

Cooler bag | Sac isotherme 56

FEUERSTELLEN

FIREPLACES | FOYERS 58

Arten von Feuerstellen

Types of fireplaces | Types de foyers 62

FEUER MACHEN

MAKING FIREPLACES | AUTOUR DU FEU 82

Feuer Kolben

Fire plunger | Piston feu 85

LICHT

LIGHT | ÉCLAIRAGE 88

BEKLEIDUNG

CLOTHING | VÊTEMENTS 94

Loden - Starker Stoff















Loden - Strong Fabric | Loden - tissu résistant 96

FANARTIKEL UND BÜCHER

FAN ITEMS AND BOOKS | ARTICLES POUR FANS ET LIVRES 102



TECHNISCHE DATEN | TECHNICAL DETAILS | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Artikelnummer	Reference Number	Número d'article
	Höhe x Breite x Tiefe	Height x Width x Depth	Hauteur x Largeur x Profondeur
	Höhe	Height	Hauteur
	Breite / Länge	Width / Length	Largeur / Longueur
	Durchmesser	Diameter	Diamètre
	Packmaß	Dimensions packed	Dimensions d'emballage
	Volumen	Volume	Volume
	Gewicht	Weight	Poids
	Farbe	Colour	Couleur
	Kominierbar mit	combinable with	à combiner avec
	Portionen	Servings	Portions
	Maximalbelastung	Maximum Load	Charge maximale
	Eiskühldauer	Cooling Time	Durée de refroidissement de la glace
	Dekor	Décor	Décor
	Brennstoff	Fuel	Combustible
	Leistung	Power	Puissance

Die im Katalog gelisteten technischen Daten der Produkte entsprechen Näherungswerten. Änderungen in Darstellungen, sowie Druckfehler und Irrtümer sind vorbehalten. Weitere Produktinformationen unter **petromax.de**.

The technical details of the products listed in the catalogue are approximate. We reserve the right to modify the illustrations, as well as to make printing errors and mistakes. Further product information at **petromax.de**.

Les données techniques des produits mentionnées dans le catalogue correspondent à des valeurs approximatives. Nous réserve de modifications des représentations, de fautes d'impression et d'erreurs. Plus d'informations sur les produits sous **petromax.de**.





FEUERTOPF UND CO.
DUTCH OVEN AND CO.
MARMITES ET CIE



FEUERTÖPFE

Schwer, schwarz und robust: Wenn es um das Kochen mit dem Feuer geht, darf der Petromax Feuertopf nicht fehlen. Die wertvollen Eigenschaften des Gusseisens werden durch gute Handhabung und Verwendungsvielfalt der Feuertöpfe abgerundet:

- Deckel auch als Pfanne verwendbar (exkl. ≤ ft1-t, ft1)
- Töpfe lassen sich übereinander stapeln
- Thermometerdurchführung
- Henkel mit Kerbe für sicheres Aufhängen

Beide Ausführungen haben einen Deckel mit Füßen und erhöhtem Rand (exkl. ≤ ft1-t, ft1).

DUTCH OVENS

Heavy, black and sturdy: The Petromax Dutch Oven is indispensable when cooking with fire. Not only are the Dutch Ovens made of cast iron, which has valuable qualities, but they are also easy to use in a variety of ways:

- The Lid can also be used as a pan (except ≤ ft1-t, ft1)
- The Dutch Ovens can be stacked
- Hole for thermometer
- Handle with a notch for safe hanging

Both versions have a lid with feet and raised edge (except ≤ ft1-t, ft1).



1 MIT STANDFÜSSEN FT (0.5-18)
WITH LEGS | AVEC PIEDS



2 OHNE STANDFÜSSE FT-T (0.5-18)
WITHOUT LEGS | SANS PIEDS








MARMITES EN FONTE

Lourdes, noires et robustes : La Marmite en fonte Petromax est un incontournable dès lors que l'on veut cuisiner au feu. Aux propriétés reconnues de la fonte s'ajoutent une bonne prise en main et un large spectre d'utilisation :

- Couvreclle servant aussi de poêle (excepté ≤ ft1-t, ft1)
- Les marmites sont empilables
- Trou pour faire passer un thermomètre
- Anse avec encoche pour une suspension sécurisée

Les deux modèles ont un couvercle à pieds et un rebord (excepté ≤ ft1-t, ft1).

	ft0.5	ft1	ft3	ft4.5	ft6	ft9	ft12	ft18
	-	-	1-3	2-5	4-8	8-14	14-20	> 20
	0,6 l	0,9 l	1,6 l	3,5 l	5,5 l	7,5 l	10,8 l	16,1 l
	0,25 l	0,25 l	0,4 l	1,0 l	1,5 l	1,5 l	2,0 l	2,7 l
	1,9 kg	2,9 kg	4,2 kg	7,1 kg	9 kg	9,5 kg	13,9 kg	17,4 kg
	ft-ta-xxs	ft-ta-xs	ft-ta-s	ft-ta-sm	ft-ta-m	ft-ta-m	ft-ta-xl	ft-ta-xl

Die angegebenen Gewichte beziehen sich auf die Ausführungen mit Füßen. Die Modelle ohne Füße sind leichter.

The weights provided refer to the models with legs. The models without legs are lighter.

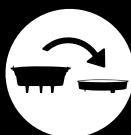
Les poids indiqués se réfèrent aux modèles à pieds. Les modèles sans pieds sont plus légers.

10

GRÜNDE FÜR PETROMAX GUSSEISEN REASONS FOR PETROMAX CAST IRON ARGUMENTS EN FAVEUR DE LA FONTE PETROMAX



HOHE ROHSTOFFGÜTE |
HIGH-QUALITY RAW MATERIALS |
DES MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ



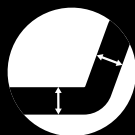
DIE PFANNE IST MIT DABEI |
SKILLET INCLUDED |
LA POÊLE EST DE LA PARTIE



FEINPORIGE OBERFLÄCHE |
FINE-PORED SURFACE |
DES PORES RESSERRÉS



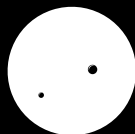
SEASONED FINISH



GLEICHE MATERIALSTÄRKE |
EVEN MATERIAL THICKNESS |
UNE ÉPAISSEUR HOMOÈNE



STABILE AUFHÄNGUNG |
STABLE SUSPENSION |
UNE SUSPENSION STABLE



**GERINGE QUOTE VON
GUSFFEHLERN |**
LOW RATE OF CASTING DEFECTS |
UN FAIBLE TAUX DE DÉFAUT



DEUTSCHE INGENIEURARBEIT |
GERMAN ENGINEERING |
UN TRAVAIL DE QUALITÉ ALLEMANDE



SAUBERE NACHBEARBEITUNG |
CLEAN POST-PRODUCTION |
UNE FINITION PARFAITE



UMFASSENDE KUNDENSERVICE |
COMPREHENSIVE CUSTOMER SERVICE |
SERVICE CLIENT COMPLET





1 TRANSPORTTASCHEN FT-TA
 TRANSPORT BAGS | SACS DE TRANSPORT

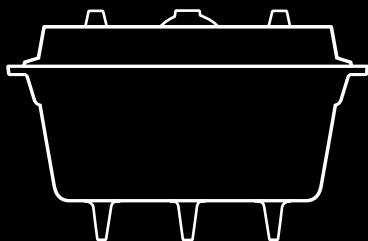


2 GUSSROST-EINSATZ GR
 CAST-IRON TRIVET | GRILLE-TRÉPIED EN FONTE



3 STAPELROST GR-S | GR-S30
 STACK GRATE | GRILLE EN FONTE SUPERPOSABLE

 gr	gr-s	gr-s30
 23 cm	23 cm	30 cm
 0,8 cm	4,8 cm	4,8 cm
 ≥ft4.5	≥ft4.5	≥ft12



FEUERTOPF TEMPERATURSKALA DUTCH OVEN TEMPERATURE SCALE MARMITE EN FONTE ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE

ANZAHL DER BRIKETTIS (OBEN / UNTEN)

NUMBER OF BRIQUETTES (TOP/ BOTTOM) | NOMBRE DE BRIQUETTES (HAUT/BAS)

FT FT-T	160 – 180°C		200 – 225°C	
0.5	2 / 1	1 / 1	4 / 2	3 / 2
1	3 / 2	2 / 2	5 / 3	4 / 3
3	5 / 3	4 / 3	9 / 5	7 / 4
4.5	9 / 6	8 / 4	14 / 7	11 / 6
6	14 / 10	12 / 8	20 / 10	16 / 8
9	15 / 9	12 / 8	21 / 9	16 / 8
12	17 / 11	14 / 9	25 / 13	20 / 11
18	19 / 13	16 / 10	28 / 14	22 / 12
	CABIX PLUS		CABIX PLUS	




1 PRO-FT SET, 3-TLG. PRO-SET3
 PRO-FT SET, 3 PCS. | SET PRO FT, 3 PCS.



2 DECKELHALTER PRO-FT PRO-HOLD
 DUTCH OVEN LID HOLDER PRO-FT | SUPPORT POUR COUVERCLE

3 KOHLENSCHALE PRO-FT | CHARCOAL TRAY PRO-FT | BAC À CHARBON PRO-FT PRO-COAL

4 GRILLROST PRO-FT | GRILLING GRATE PRO-FT | GRILLE DE CUISSON PRO-FT PRO-GRILL

	pro-hold	pro-grill	pro-coal
	43 cm	27 cm	23,5 cm
	27,5 cm	3,1 cm	3,5 cm



KASTENFORMEN MIT DECKEL

Die Form eignet sich als Bräter, Auflaufform und zum Backen von Brot oder Kuchen. Der Deckel der Kastenform k8 ist mit Füßen und Rillenprofil ausgestattet, sodass er umgedreht als Steak- und Grillpfanne dient.

LOAF PANS WITH LID

The Loaf Pans can be used as roasters, ovenproof dishes for casseroles or for baking bread or cake. The k8 lid with ridges comes with feet, so that it can be used as a grill pan when turned.

MOULES À COUVERCLE POUR PAIN ET GRATIN

Ces moules sont prévus pour la cuisson du pain, de gâteaux, de gratins et peuvent aussi servir de rôtissoire. Le couvercle du grand Moule à gratin k8 avec rainuré, équipé de pieds, peut servir de poêle, une fois retourné.

1 KASTENFORMEN MIT DECKEL K4 | K8
 LOAF PANS WITH LID | MOULES À COUVERCLE POUR PAIN ET GRATIN



	k4	k8
	13 x 34 x 13,5 cm	14,5 x 34 x 24 cm
	2,8 l	4,6 l
	5,2 kg	9,1 kg
	ta-k4	ta-k8



2 TASCHE FÜR K4 UND K8 TA-K4 | TA-K8
 BAG FOR K4 AND K8 | SAC POUR K4 ET K8

1



2



3



4



- 1 MUFFINFORM | MUFFIN TIN | MOULE A MUFFIN MF6
- 2 GEFLÜGELBRÄTER | POULTRY ROASTER | CUIT-POULET CF30
- 3 POFFERTJESPFANNE | POFFERTJES PAN | POËLE À POFFERTJES POFF30
- 4 GUGELHUPFFORM MIT TORTENBODEN-DECKEL GF1
RING CAKE PAN WITH TART CASE LID | MOULE À KOUGLOF AVEC COUVERCLE MOULE À TARTE



mf6

cf30

poff30

gf1



29,9 x 4,4 x 27,3 cm

10x 30 x 30 cm

1,6 x 32 x 30 cm

23,8 x 23,8 x 16,3 cm





- 1** WAFFELEISEN | WAFFLE IRON | MOULE À GAUFRES [WF-IRON](#) | [WF-IRON-S](#)
- 2** SANDWICHEISEN | SANDWICH IRON | APPAREIL À SANDWICH [SW-IRON](#) | [SW-IRON-S](#)
- 3** BURGEREISEN | BURGER IRON | APPAREIL À BURGER [BG-IRON](#)
- 4** WENDEWAFFELEISEN | ROTATING WAFFLE IRON | APPAREIL À GAUFRES ROTATIF [WF-TX](#)

1



2



wf-iron

wf-iron-s

sw-iron

sw-iron-s

bg-iron

wf-tx



20 cm

20 cm

13,5 cm

13,5 cm

26 cm

21 cm



72 cm

49 cm

72 cm

49,5 cm

70 cm

-

3






4





1 KASSEROLLE MIT DECKEL KR1 | KR2
 SAUCEPAN WITH LID | CASSEROLE AVEC COUVERCLE

	kr1	kr2	st0.5
	17 cm	21 cm	14 cm
	1 l	2 l	0,5 l



2 SAUCENTOPF | SAUCE POT | POËLON ST0.5



3 KARTOFFELBRÄTER PTO30 | PTO45B
 POTATO COOKER | RÔTISSOIRE À POMMES DE TERRE



🏷️	pto30	pto45b
📏	15,4 x 29,1 x 17 cm	16,5 x 44,2 x 22 cm
🗄️	1,8 l	4,8 l



TIPPS ZUR PFLEGE VON GUSSEISEN

CAST IRON MAINTENANCE TIPS

CONSEILS D'ENTRETIEN DE LA FONTE



DAS IST ERBGUT!

FEUERTÖPFE UND -PFANNEN HALTEN BEI GUTER PFLEGE EIN LEBEN LANG.

IT'S FUTURE INVESTMENT!

IF YOU CARE FOR THEM CORRECTLY, DUTCH OVENS AND FIRE SKILLETS LAST FOR A LIFETIME.



SPANNUNGEN VERMEIDEN

NIE HEISSES GUSSEISEN MIT KALTEM WASSER IN KONTAKT BRINGEN (RISSGEFAHR).

PREVENT TENSIONS

NEVER POUR COLD WATER ONTO THE HOT CAST IRON (DANGER OF CRACKS).



SCHONEND REINIGEN

NIEMALS SPÜLMITTEL ODER METALLSCHWÄMME ZUR REINIGUNG VERWENDEN.

GENTLE CLEANING

NEVER USE DISHWASHING LIQUID OR METAL SPONGES FOR CLEANING.



ARTGERECHTE PFLEGE

NACH DEM ABWASCHEN GRÜNDLICH ABTROCKNEN UND MIT PETROMAX PFLEGE PASTE EINREIBEN.

PROPER CARE

DRY THOROUGHLY AFTER CLEANING AND APPLY A THIN LAYER OF OF PETROMAX CARE CONDITIONER FOR CAST IRON.



FLUGROST VORBEUGEN

GUSSEISEN AN EINEM TROCKENEN PLATZ LAGERN UND FÜR GUTE BELÜFTUNG SORGEN.

PREVENT FLASH RUST

STORE DUTCH OVEN AND CO. IN A DRY PLACE AND ENSURE GOOD AIR CIRCULATION.

C'EST UN INVESTISSEMENT

À LONG TERME !

LES MARMITES ET POÊLES EN
FONTE DURENT TOUTE UNE VIE.

ÉVITER LES ÉCARTS

NE JAMAIS METTRE DE LA FONTE CHAUDE EN
CONTACT AVEC DE L'EAU FROIDE (RISQUE DE
FISSURES).

NETTOYAGE DOUX

NE JAMAIS UTILISER DE DÉTERGENT OU
D'ÉPONGES MÉTALLIQUES POUR LE NET-
TOYAGE.

**BIEN SÉCHER APRÈS LE RINÇAGE ET GRAIS-
SER AVEC LA PÂTE D'ENTRETIEN PETROMAX.**

PRÉVENIR LA ROUILLE ERRATIQUE

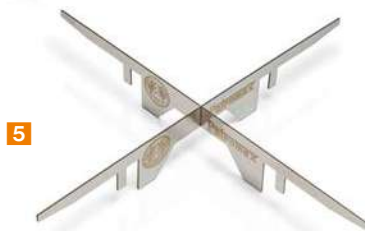
STOCKER LA FONTE DANS UN ENDROIT SEC
ET VEILLER À UNE BONNE AÉRATION.




PATINA IST SEXY
ROSTSCHUTZ UND ANTI-HAFTBESCHICHTUNG –
PFLEGT SICH ALLEIN DURCH STÄNDIGE BENUTZUNG.

PATINA IS SEXY
RUST PROTECTION AND NON-STICK SURFACE –
SELF-CARING THROUGH CONSTANT USE.

LA PATINE EST SEXY
PROTECTION CONTRE LA ROUILLE ET REVÊTEMENT
ANTIADHÉSIF NATUREL –
PLUS ON L'UTILISE, PLUS LA FONTE SE PATINE.





	pt	ft-us	rbx
	18 x 34 x 3 cm	21 x 21 x 5 cm	34,5 x 34,5 x 4,7 cm
	4 x 35,5 x 19,5 cm	-	42,5 x 10,5 x 0,5 cm

1 **PROFI-DECKELHEBER** | PROFESSIONAL LID LIFTER | LÈVE-COUVERCLE PROFESSIONNEL **FTPLUS**

2 **DECKELHEBER** | LID LIFTER | LÈVE-COUVERCLE **FTDH**

3 **PFANNENKNECHT** | COOKING STAND | TRÉPIED DE CUISSON **PT**

4 **UNTERSETZER** | TRIVET | DESSOUS-DE-PLAT **FTUS**

5 **EDELSTAHL FEUERSTAND** **RBX**
 STAINLESS-STEEL FIRE STAND | SOCLE RÉSISTANT AU FEU EN ACIER INOXYDABLE

6



7



8



9



10



11



- 6 PFLEGEPASTE FÜR GUSS- UND SCHMIEDEEISEN FT-PFLEGE
CARE CONDITIONER FOR CAST AND WROUGHT IRON | PÂTE D'ENTRETIEN POUR FONTE ET FER FORGÉ
- 7 SCHABER | SCRAPER | RACLETTE OS
- 8 SCHABER MIT RILLEN | SCRAPER WITH RIDGES | RACLETTE AVEC RAINURES OS-Z
- 9 RINGREINIGER | CHAIN MAIL CLEANER | COTTE DE MAILLES À RÉCURER SCRUB | SCRUB-XL
- 10 CABIX PLUS BRIKETTS | CABIX BRIQUETTES | BRIQUETTES CABIX C-PLUS
- 11 SILIKONUNTERSETZER FÜR FEUERTÖPFE SLX-C
SILICONE TRIVET FOR DUTCH OVENS | DESSOUS-DE-PLAT EN SILICONE POUR MARMITES EN FONTE



1 LAGERFEUER-SPIESSE LS1 | LS2
 CAMPFIRE SKEWERS | BROCHETTES POUR FEU DE CAMP



ls1

ls2



62 cm - 92 cm

66,5 cm - 91 cm



2 BÜFFELLEDER-SCHÜRZEN AB-B | AB-X
 BUFF LEATHER APRONS | TABLIER EN CUIR DE BUFFLE



ab-b | ab-x



155 x 84 cm

3 GRILL- UND PFANNENWENDER FLEX1 | FLEX2
 SPATULA FOR GRILL AND PANS | SPATULE POUR POÊLE ET BARBECUES



4 GRILL- UND KOHLENZANGEN ZA1 | ZA2
 BBQ AND COAL TONGS | PINCES À BARBECUE ET À CHARBON



flex1

flex2

za1

za2



29 cm

41 cm

41 cm

54 cm



Edelstahl, Holz | stainless steel, wood | acier inoxydable, bois







PFANNEN
SKILLETS
POÊLES

1








2



1 FEUERPFANNEN MIT HENKELN FPH-T (15-50)
 FIRE SKILLETS WITH HANDLES | POÊLES EN FONTE AVEC ANSES

2 FEUERPFANNEN MIT STIEL FP-T (15-40)
 FIRE SKILLETS WITH PAN HANDLE | POÊLES EN FONTE AVEC MANCHE

	fp15	fp20	fp25	fp30	fp35	fp40	fp50h-t
	0,4l	1 l	1,6 l	2,5 l	3,5 l	4,7 l	10,6 l
	11 cm	15 cm	20 cm	25 cm	30 cm	35 cm	43 cm
	5,5 cm	6,7 cm	6,7 cm	6,7 cm	6,7 cm	6,7 cm	7,5 cm
	≤ 1 kg	≤ 1,8 kg	≤ 2,5 kg	≤ 3,5 kg	≤ 94,4 kg	≤ 5,5 kg	9,5 kg

5 TRANSPORTTASCHEN FÜR GRILL- UND FEUERPFANNEN TA-FP (15-40)
 TRANSPORT BAGS FOR GRILL AND FIRE SKILLETS |
 SACS DE TRANSPORT POUR POÊLES EN FONTE À GRILLER



3








4



3 GRILL-FEUERPFANNEN MIT HENKELN GPH-T (30 | 35)
 GRILL FIRE SKILLETS WITH HANDLES | POÊLES EN FONTE À GRILLER AVEC ANSES

4 GRILL-FEUERPFANNEN MIT STIEL GP-T (30 | 35)
 GRILL FIRE SKILLETS WITH PAN HANDLE | POÊLES EN FONTE À GRILLER AVEC MANCHE

 gp30	gp35
 2,5 l	3,5 l
 25 cm	30 cm
 6,7 cm	6,7 cm
 ≤ 3,8 kg	≤ 5 kg

6 ARAMID GRIFFHÜLLE FÜR FEUERPFANNEN HANDLE300
 ARAMID HANDLE COVER COVER FOR FIRE SKILLETS |
 COUVERTURE POIGNÉE EN ARAMIDE POUR POÊLES EN FONTE





PETROMAX SCHMIEDEEISERNE PFANNEN

Die schmiedeeisernen Pfannen geben mit der exzellenten Wärmeleitfähigkeit die Hitze direkt an das Bratgut weiter. Durch die spezielle Oberflächenstruktur der Pfanne entsteht eine Patina, die mit jeder Verwendung besser wird, sodass Rösten, Braten und Schmoren ohne Anhaften gelingen.

PETROMAX WROUGHT-IRON PANS

The Wrought-Iron Pans pass on heat directly to the food thanks to the excellent heat conduction. The patina which develops due to the special surface structure of the pan improves with each use and enables roasting, frying and braising without the food sticking on.

POÊLES EN FER FORGÉ





Les Poêles en fer forgé Petromax redistribuent instantanément la chaleur aux aliments grâce à leur excellente conductivité thermique. Les Poêles, dotées d'une structure spéciale sur la surface, se patinent au fur et à mesure de leur utilisation. Les aliments peuvent de ce fait être saisis ou mijotés sans coller.

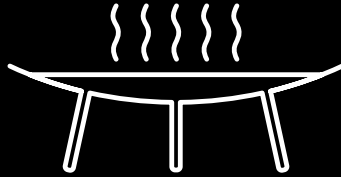
MADE IN GERMANY

1 SCHMIEDEEISERNE PFANNEN SP (20 | 24 | 28 | 32)
 WROUGHT-IRON PANS | POÊLES EN FER FORGÉ



2 HOLZGRIFF HANDLE-SP-W
 WOODEN HANDLE | MANCHE EN BOIS

	sp20	sp24	sp28	sp32
	14 cm	18 cm	21 cm	25 cm
	11 cm	13 cm	14 cm	15 cm
	0,8 kg	1,2 kg	1,5 kg	2 kg



KORREKTES EINBRENNEN VON SCHMIEDEEISEN UND STAHL

Schmiedeeiserne Pfannen – wie auch die Grill- und Feuerschalen von Petromax – sind absolute Qualitätsprodukte Made in Germany und zuverlässige Kochwerkzeuge für die Draußen-Küche. So brennst du sie richtig ein:

1. Pfanne in heißem Wasser einweichen (nicht notwendig bei Grill- und Feuerschalen). Gründlich abwaschen, mögliche Kleberückstände entfernen und gut abtrocknen.
2. Auf das Feuer oder in den Grill stellen, Bratfläche mit hochoverhitzbarem Speiseöl bedecken, erhitzen und reichlich Salz begeben.
3. Mit einem Holzlöffel immer wieder umrühren. Wenn sich der Boden dunkel färbt, bildet sich die Patina aus.
4. Inhalt entleeren, Pfanne abkühlen lassen und mit Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisens einfetten.

Einbrennvorgang noch **zwei Mal** wiederholen.

5. Loskochen!

CORRECT SEASONING OF WROUGHT IRON AND STEEL

Wrought-iron pans – as well as the Petromax Griddle and Fire Bowls – are true quality products made in Germany and reliable cookware for the outdoor kitchen. This is how you season them correctly:

1. Soak pan in hot water (not applicable for Griddle and Fire Bowls). Wash thoroughly, remove possible adhesive residues and dry well.
2. Place over the fire or inside the grill, cover the frying surface with high-temperature oil, heat up and add plenty of salt.
3. Stir constantly with a wooden spoon. When the surface turns dark the patina develops.
4. Empty the contents, let the pan cool down and grease with Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron.

Repeat the seasoning process **two more times**.

5. Get cooking!

Du kannst die Pfannen auch zu Hause auf dem Herd einbrennen. Bitte beachte, dass es hierbei zu einer starken Rauchentwicklung kommt!

You can also season your pans at home on the stove. Please note that there will be strong smoke development in the process!

CONSEILS POUR LE CULOTTAGE DU FER FORGÉ ET DE L'ACIER

Les Poêles en fer forgé – tout comme les Plaques de cuisson et braseros Petromax – sont des produits de qualité Made in Germany et des ustensiles de cuisine fiables pour la cuisine de plein air. Pour réaliser un culottage correct :

1. Faire tremper la poêle dans de l'eau chaude (pas nécessaire pour les Plaques de cuisson et braseros). Laver soigneusement, enlever tout résidu collé et sécher correctement.
2. Placer la poêle sur le feu ou le barbecue, couvrir la surface de cuisson avec de l'huile de cuisson à haute température et ajouter suffisamment de sel.
3. Remuer constamment avec une cuillère en bois. La patine se forme et le fond de la poêle est de couleur foncée.
4. Vider le contenu, laisser refroidir la poêle et la graisser avec la pâte d'entretien pour fonte et fer forgé.

Répéter le processus de culottage **deux fois de plus**.

5. Aux fourneaux !

Vous pouvez également réaliser le culottage de vos Poêles à la maison sur votre cuisinière. Veuillez noter que cela entraînera un dégagement de fumée important !







**KESSEL, KANNEN
UND GESCHIRR**





KETTLES, PERCOLATORS
AND TABLEWARE

BOUILLIRES,
PERCOLATEURS ET
VAISSELLE



1 FEUERKANNEN FK-LE (75 | 150)
 FIRE KETTLES | BOUILLIÈRES À BOIS



	fk-le75	fk-le150
	0,75 l	1,5 l
	13,3 cm	16 cm
	39 cm	46 cm
	ta-fk1	ta-fk2





M Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable



2 TRANSPORTTASCHEN TA-FK1 | TA-FK2
 TRANSPORT BAGS | SACS DE TRANSPORT



3 TEEKESSEL TK
TEA KETTLES | BOUILLOIRES





	tk0.8	tk1	tk2	tk3
	0,8 l	1,5 l	3 l	5 l
	11,5 cm	13,5 cm	17 cm	19,8 cm
	0,5 kg	0,6 kg	0,9 kg	1 kg

M Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable



1 EMAIL PERKOLATOREN PER-9 (-S|-W)
ENAMEL PERCOLATORS | PERCOLATEURS EN ÉMAIL



	per-9	px-mug
		
	1,3 l	0,3 l
	20,5 cm	8,1 cm
	14,6 cm	14,3 cm

2 EMAIL BECHER PX-MUG (-S|-W)
ENAMEL MUGS | TASSES EN ÉMAIL



3 EMAILLE SCHALEN PX-BOWL (-S | -W)
ENAMEL BOWL | BOLS EN ÉMAIL



4 EMAILLE TELLER PX-PLATE (-S | -W)
ENAMEL PLATES | ASSIETTES EN ÉMAIL



	px-bowl-160	px-bowl	px-bowl-1	px-plate-18	px-plate	px-plate-26
	0,16 l	0,6 l	1 l	-	-	-
	4 cm	5,5 cm	6,9 cm	3,6 cm	2,5 cm	4 cm
	9,5 cm	14,3 cm	19 cm	18 cm	22,5 cm	26 cm

KOCHEN MIT DEM | BOILING WITH THE POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DU PERKOMAX

Ein kräftiger Kaffee oder ein wärmender Tee frisch über dem Lagerfeuer aufgebracht: Mit den Petromax Perkolatoren aus Edelstahl oder Emaille stärkst du dich für das Abenteuer. Falls die ersten Kochversuche nicht gleich funktionieren, empfehlen wir folgende Lösungen:

1. Mindestfüllhöhe beachten
2. Grob gemahlenes Kaffeepulver verwenden
3. Mindestens 12 Minuten kochen lassen
4. Nicht überfüllen
5. Deckel geschlossen lassen
6. Kippschutz (Nase) auf die Henkelseite drehen (Emaille Perkolator)

A strong coffee or a warming tea freshly brewed over the campfire: With the Petromax Percolators made of stainless steel or enamel you fortify yourself for adventure. If the initial cooking trials do not work out straight away, we suggest the following solutions:





1. Keep in mind the minimum filling level
2. Ideally, use coarsely ground coffee
3. Boil for at least 12 minutes
4. Do not overfill
5. Keep the lid closed
6. Turn the lid's nose on the same side as the handle (Enamel Percolator)

Se réchauffer en profondeur avec un thé ou un café préparé au dessus du feu : l'objectif sera atteint avec le Percolateur Perkomax en acier inoxydable. Requinqué, vous pourrez repartir à l'aventure. Si vos premiers essais ne sont pas concluants, nous vous recommandons de procéder comme suit :

1. Respecter la quantité de remplissage minimale
2. Utiliser du café en poudre moulu grossièrement
3. Laisser bouillir au minimum 12 minutes
4. Ne pas trop remplir
5. Laisser le couvercle fermé
6. Fermer le Percolateur de façon à ce que le nez anti-débordement du couvercle soit du côté de la poignée (percolateur en email)

1 EDELSTAHL PERKOLATOREN PER-(14 | 28)-LE
 STAINLESS-STEEL PERCOLATORS | PERCOLATEURS EN ACIER INOXYDABLE



	per-14-le	per-28-le
	2 l	4 l
	19,5 cm	22 cm
	16 cm	20 cm



2 GLASKNAUF (ERSATZTEIL) G-PER-LE
 GLASS KNOB (SPARE PART) | BOUTON EN VERRE (PIÈCE DE RECHANGE)

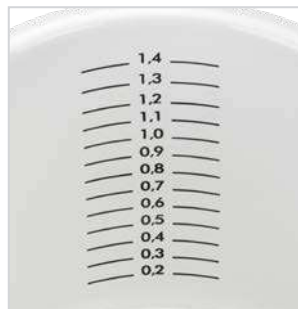
3 AUSGIESSHILFE PER-TIP
 POURING AID | AIDE-VERSEUR







1 EMAILLE-STIELTOPF PX-PANEN (0.5 | 1)
ENAMEL PAN | POÉLON EN ÉMAIL



2 EMAILLE MILCHTOPF PX-MILKEN (1 | 1.4)
ENAMEL MILK POT | POT À LAIT EN ÉMAIL



	px-panen0.5	px-panen1	px-milken1	px-milken1.4
	0,5 l	1 l	1 l	1,4 l
	8 x 27,5 x 15 cm	8,7 x 31,8 x 17,7 cm	10,9 x 18,5 x 13,9 cm	11,8 x 20,5 x 15,3 cm
	0,37 kg	0,5 kg	0,4 kg	0,6 kg



PETROMAX OLIVENHOLZ

Die Olivenholzprodukte von Petromax sind alle in deutscher Handarbeit hergestellt. Das Holz stammt von Bäumen, die keine Oliven mehr tragen und deswegen geschlagen werden müssen – für eine ressourcenschonende Produktion. Am Lederriemen aufgehängt lassen sie sich an Gürtel oder Rucksack befestigen und so griffbereit in jedes Abenteuer mitnehmen.

PETROMAX OLIVE WOOD

The Olive Wood Products by Petromax are all hand-made in Germany. The wood originates from trees no longer bearing olives, which must therefore be felled – for resource-friendly production. The products have leather loops so they can be attached to a belt or rucksack, ready to use on any adventure.





SÉRIE EN BOIS D'OLIVIER PETROMAX

Les produits en bois d'olivier Petromax sont tous fabriqués à la main en Allemagne. Le bois provient d'arbres qui ne portent plus d'olives et qui peuvent donc être abattus – pour une production qui préserve les ressources naturelles. Accrochés à une lanière en cuir, ils peuvent être fixés à la ceinture ou au sac à dos et ainsi être emportés dans toutes les aventures.



MADE IN GERMANY

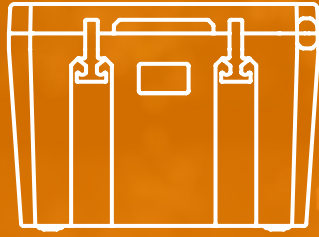
- 1** LÖFFEL | SPOON | CUILLÈRE [TB-SPOON-OLIVE](#)
- 2** PFANNENWENDER | SPATULA | SPATULE [SPAT30-OLIVE](#)
- 3** KELLE | LADLE | LOUCHE [LADLE26-OLIVE](#)
- 4** KUKSA TASSE | KUKSA CUP | KUKSA TASSE [KUKSA-OLIVE](#)
- 5** GRIFFSCHALE 23 CM | FLAT BOWL 23 CM | COUPE PLATE 23 CM [BOWL23-OLIVE](#)
- 6** GRIFFSCHALE 25 CM | FLAT BOWL 25 CM | COUPE PLATE 25 CM [BOWL25-OLIVE](#)

	tb-spoon	spat30	ladle26	kuksa	bowl23	bowl25
	2 x 22 x 4 cm	1,5 x 29,5 x 6,5 cm	8 x 27 x 7 cm	6,5 x 14 x 9 cm	3 x 23 x 8,5 cm	2,5 x 25 x 10 cm
	6 ml	-	60 ml	200 ml	80 ml	85 ml
	33 g	81 g	141 g	175 g	150 g	175 g



Petromax





KÜHLEN
COOLING
LE FROID

KÜHLBOX | COOL BOX | GLACIÈRE



EISKÜHLDAUER BIS ZU 12 TAGEN

COOLING ICE FOR UP TO 12 DAYS | CONSERVE LE FROID JUSQU'À 12 JOURS



PU-ISOLIERUNG

PU-INSULATION | ISOLATION PU



INTEGRIERTE GRIFFE

INTEGRATED HANDLES | POIGNÉES INTÉGRÉES



ABSCHLIESSBAR

LOCKABLE | VERROUILLABLE



ABLAUFSYSTEM FÜR SCHMELZWASSER

DRAINING SYSTEM FOR MELTING WATER | SYSTÈME D'ÉVACUATION DE L'EAU FONDUE



ZURRPUNKTE & GURTFÜHRUNGEN

LASHING POINTS & BELT GUIDES | POINTS D'ATTACHE & GLISSIÈRES DE COURROIE



RUTSCHFESTE GUMMIFÜSSE

NON-SLIP RUBBER FEET | PIEDS EN CAOUTCHOUC ANTIDÉRAPANTS









ROBUSTES DESIGN

STURDY DESIGN | CONCEPTION ROBUSTE



KÜHLBOX KX (75 | 50 | 25)
COOL BOX | GLACIÈRE PASSIVE







	kx25	kx50	kx75
	45 x 58 x 40,5 cm	50 x 68,5 x 48,5 cm	50 x 90 x 48,5 cm
	25 l	50 l	75 l
	10,8 kg	14,9 kg	19,6 kg
	weiß, sand, oliv white, sand, olive blanc, sable, olive		weiß white blanc
	≤ 12 Tage days jours		



1 HAFT-AUFLAGE MIT DRACHENLOGO KX-PAD
 ADHESIVE PAD WITH DRAGON LOGO | REVÊTEMENT ANTIDÉRAPANT AVEC LOGO DU DRAGON







2 HAFT-AUFLAGE MIT LINIEN KX-PAD
 ADHESIVE PAD WITH LINES | REVÊTEMENT ANTIDÉRAPANT AVEC STRUCTURE LINÉAIRE

	kx25-pad	kx50-pad
	0,5 x 55 x 37,5 cm	0,5 x 65,5 x 45,5 cm
	190 g	215 g
	braun, grau brown, grey marron, gris	
	Drachenlogo, Linien dragon logo, lines logo du dragon, structure lineaire	
	Kunststoffschaum synthetic foam mousse plastique	
	kx25	kx50

3 SITZKISSEN KX25-SEAT-B | KX50-SEAT-B
SEAT CUSHION | COUSSIN D'ASSISE POUR GLACIÈRE



	kx25-seat-b	kx50-seat-b
	5,5 x 56 x 38,5 cm	5,5 x 66 x 46,5 cm
	487 g	995 g
	kx25	kx50

M Schaumstoff, Ripstop-Gewebe, Mesh-Gewebe |
foam, ripstop fabric, mesh fabric |
mousse, tissu ripstop, tissu en maille



1 EINSATZKORB KX25-TRAY | KX50-TRAY
DRY RACK BASKET | PANIER POUR GLACIÈRE



kx25-tray

kx50-tray



14 x 36 x 23 cm

14 x 28 x 17,5 cm



250 g

400 g



kx25 (2x)

kx50 (2x), kx75 (3x)





MADE IN GERMANY

- 3 SCHLOSSPLATTE MIT FLASCHENÖFFNER KX-LOCK-O**
 LOCKING PLATE WITH BOTTLE OPENER | PLAQUE DE VERROUILLAGE AVEC DÉCAPSULEUR



MADE IN GERMANY

- 4 SCHLOSSHALTERUNG MIT FLASCHENÖFFNER KX-LOCKB**
 LOCK BRACKET WITH BOTTLE OPENER | SUPPORT DE VERROUILLAGE AVEC DÉCAPSULEUR



kx-lock-o

kx-lockb



8,3 x 8,3 x 1,5 cm

10,4 x 2,2 x 0,4 cm



120 g

100 g



kx25 - kx75

kx25 - kx75



Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable

KÜHLTASCHE COOLER BAG | SAC ISOTHERME



EISKÜHLDAUER BIS ZU 4 / 6 TAGEN

COOLING ICE FOR UP TO 4 / 6 DAYS | CONSERVE LE FROID JUSQU'À 4 / 6 JOURS



WASSERABWEISENDES NYLONGEWEBE

WATER-REPELLENT NYLON FABRIC | TISSU NYLON HYDROFUGE



GEPOLSTERTER GURT & TRAGEGRIFFE

PADDED STRAP & CARRY HANDLES | SANGLE REMBOURRÉE ET DES POIGNÉES



INTEGRIERTER FLASCHENÖFFNER

INTEGRATED BOTTLE OPENER | OUVRE-BOUTEILLE INTÉGRÉ



ÖSEN FÜR KARABINER UND CO.

EYELTS FOR SNAP HOOKS AND MORE | CÉILLETS POUR MOUSQUETONS ET AUTRES



VIER SEPERATE TASCHEN







FOUR EXTRA POCKETS | QUATRE POCHE SÉPARÉES



1 KÜHLTASCHE KX-BAG8 | KX-BAG22
COOLER BAG | SAC ISOTHERME



2 NETZEINSATZ FÜR KÜHLTASCHE KX-MESH8 | KX-MESH22
MESH POUCH FOR COOLER BAG | INSERT EN FILET POUR SAC ISOTHERME

	kx-bag8	kx-bag22	kx-mesh8	kx-mesh22
	32,5 x 26,5 x 24,5 cm	43 x 34,5 x 34,5 cm	19,5 x 29,8 x 20,8 cm	24,3 x 39,6 x 27,8 cm
	8 l	22 l	8 l	22 l
	1,3 kg	2,5 kg	313 g	477 g
	oliv, sand, grau olive, sand, grey olive, sable, gris	-	-	-
	≤ 4 Tage days jours	≤ 6 Tage days jours	-	-









FEUERSTELLEN
FIREPLACES
FOYERS



1 DREIBEIN D1
COOKING TRIPOD | TRÉPIED DE SUSPENSION



2 TRANSPORTTASCHE TA-D1
TRANSPORT BAG | SAC DE TRANSPORT

 d1	h-fs56	h-grate50
 88 – 159 cm	28,7 cm	37 cm
 -	56 cm	50 cm
 4,1 kg	6,4 kg	2,3 kg

MADE IN GERMANY

- 4 HÄNGE-FEUERSCHALE H-FS56**
HANGING FIRE BOWL | BRASERO SUSPENDU



- 5 HÄNGE-ROST H-GRATE50**
HANGING GRATE | GRILLE DE CUISSON RONDE





DER ZWECK BESTIMMT DIE FLAMME

ARTEN VON FEUERSTELLEN

Ein knisterndes Feuer kann wärmen, zum Kochen dienen oder Signal geben. Entscheidend je nach Einsatzart ist dafür der Aufbau der Feuerstelle. Egal ob für die kleine Bushcraftkochstelle oder die große Lagerfeuerrunde, die aufgeführten Bauarten eines Holzfeuers sind effizient, einfach nachzumachen und leicht zu merken:

1. PYRAMIDENFEUER

Für ein wärmendes Lagerfeuer

2. PAGODENFEUER

Ideal für ein Feuer im Atago oder auf der Grill- und Feuerschale

3. STERNFEUER

Optimales Kochfeuer für die Feuerbrücke, den Feueranker oder das Dreibein

4. JÄGERFEUER

Effiziente Kochstelle für Bushcraft und Survival

THE PURPOSE DETERMINES THE FLAME

TYPES OF FIREPLACES

A crackling fire can warm, provide for cooking or serve as a signal. Depending on the usage, the construction of the fireplace is pivotal. Whether for a small bushcraft cooking place or a large campfire gathering, the listed building types of a log fire are efficient, uncomplicated and easy to remember:

1. TEPEE

For a warming campfire

2. LOG CABIN FIRE

Ideal for a fire in the Atago or on the Griddle and Fire Bowl

3. STAR FIRE

Optimal cooking fire for the Fire Bridge, the Fire Anchor or the Tripod

4. PARALLEL FIRE

Efficient cooking place for bushcraft and survival

A CHAQUE USAGE SON FEU

TYPES DE FOYERS

Un feu crépitant peut réchauffer, permettre de cuisiner ou d'envoyer un signal. La structure du foyer est déterminante selon l'usage préconisé. Qu'il s'agisse d'une petite cuisine Bushcraft ou d'un grand feu de camp, les types de feux de bois énumérés sont efficaces, simples et faciles à retenir :

1. FEU PYRAMIDE

Pour un feu de camp chaleureux

2. FEU EN FORME DE PAGODE

Idéal pour un feu sur le grill Atago ou sur une Plaque de cuisson ou un brasero

3. FEU EN FORME D'ÉTOILE

Un feu de cuisson optimal pour le Pont de feu, l'Ancre pour feu ou le Trépied

4. FEU PARALLÈLE

Zone de cuisson efficace pour les adeptes du Bushcraft et de la survie



1



2

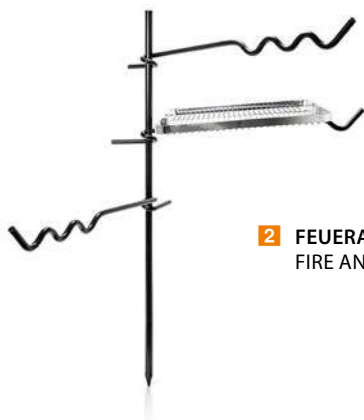


3



4




1 FEUERBRÜCKE FRK1
FIRE BRIDGE | PONT DE CHAUFFE



2 FEUERANKER FA1
FIRE ANCHOR | ANCRE POUR FEU

3 KESSELHAKEN KH7
TRAMMEL HOOK | CRÉMAILLÈRE



 frk1	fa1	kh7
 110 x 115 x 113 cm	103,5 x 66,5 x 39 cm	37,2 – 61 cm
 16 kg	6,7 kg	1,2 kg



Stahl, pulverbeschichtet | steel, powder-coated | acier, thermolaqué

4 GEFLÜGEL-GRILLKORB H-CBASKET36
HANGING POULTRY GRILL BASKET | RÔTISSOIRE À SUSPENDRE POUR VOLAILLE



h-cbasket36



35,5 x 20,2 x 18,5 cm



423 g



Edelstahl | stainless steel |
acier inoxydable





PETROMAX GASTISCHE


Die Petromax Gastische mit Einzel- und Mehrfachbrenner sind je nach Modell kompatibel mit dem Gasdrucksystem in unterschiedlichen EU-Ländern.

PETROMAX GAS TABLES

The Petromax Gas Tables with single and double burners are compatible with the gas pressure system in different EU countries depending on the model.







TABLES À GAZ PETROMAX

Les tables à gaz Petromax avec brûleur simple ou multiples sont, selon le modèle, compatibles avec le système de pression du gaz dans différents pays de l'UE.

	ge45-s ge90-s	ge45-s-30 ge90-s-30	ge45-s-37 ge90-s-37	
Bestimmungsland Countries of destination Pays de destination	GER, AU	BG, DK, EE, FI, IS, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, ES, HU, CZ, TR, CY, HR	AD, BE, FR, GR, GB, IE, IT, LI, LU, MC, PT, SM, CH	PL
Gasart Gas type Type de gaz	Propan propane	Butan, Propan und deren Gemische butane, propane and their mixtures butane, propane et leurs mélanges	Butan butane	Propan propane
Anschlussdruck connection pressure système de pression	50 mbar	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar
Leistung performance raccordement	5 kW (ge45) 10kW (ge90)			



1 GASTISCHE GE45 | GE90
GAS TABLES | TABLES À GAZ






	ge45	ge90
	87 cm	87 cm
	45 x 45 cm	90 x 45 cm
	80 kg	100 kg
	13,3 kg	20,5 kg
	ge-plate	ge-plate



3 REGULIERVENTIL GE-REGULATOR
REGULATOR VALVE | VALVE DE RÉGULATION







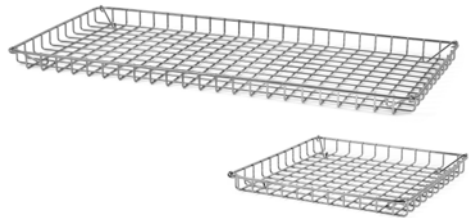
4 FEUERTOPF TISCHE FE45 | FE90
DUTCH OVEN TABLES | TABLES POUR MARMITES EN FONTE

	fe45	fe90
	87 cm	87 cm
	45 x 45 cm	90 x 45 cm
MAX. 	80 kg	100 kg
	tray45	tray90



5 ABLAGEKORB TRAY45 | TRAY90
GRID TRAY | PANIER MÉTALLIQUE

	tray45	tray90
	40 x 40 cm	85 x 40 cm
MAX. 	15 kg	25 kg
	fe45 ge45	fe90 ge90



1 RAKETENOFEN RF33
ROCKET STOVE | POËLE FUSÉE



rf33



33 cm



23,5 cm



7,5 kg



Edelstahl, Gusseisen, Holz |
stainless steel, cast iron, wood |
acier inox, fonte, bois



2 TRANSPORTTASCHE TA-RF33
TRANSPORT BAG | SAC DE TRANSPORT



3 FEUERGRILL TG3
FIRE BARBECUE GRILL | BARBECUE EN FONTE



tg3



21 cm



40 cm



16,2 kg



Gusseisen | Cast Iron | fonte



ft-ta-xl





DER ROBUSTE UND ABENTEUERTAUGLICHE ATAGO

Grill, Ofen, Herd und Feuerschale in einem. Zum Anfeuern eignen sich Holzkohle, Briketts und Feuerholz. Durch den einzigartigen Klapp-Mechanismus ist der Atago mit nur einem Handgriff einsatzbereit.

THE STURDY, FIT-FOR-ADVENTURE ATAGO

Grill, oven, stove and fire bowl. Charcoal, briquettes and firewood can be used to fuel the Atago. Thanks to its unique folding mechanism, the Atago is ready for use in no time.

L'ATAGO ROBUSTE ET ADAPTÉ À L'AVEVENTURE

Barbecue, four, cuisinière et brasero en un seul appareil. Le charbon de bois, les briquettes et le bois de chauffage peuvent être utilisés pour allumer le feu. Grâce à son mécanisme de pliage unique, l'atago est prêt à l'emploi en un clin d'œil.

1 ATAGO**2 UMLUFTKUPPEL UMK**
CONVECTION LID | DÔME DE CUISSON**atago****umk**

28 x 40 x 40 cm

23,5 x 42 x 42 cm



14 x 40 x 40 cm

-



6,1 kg

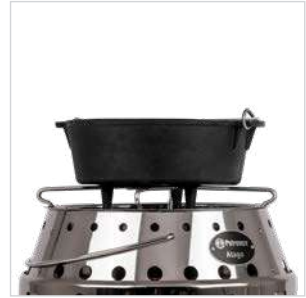
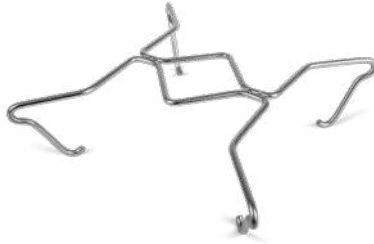
310 g



Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable

Hitzebeständige Fasern | Heat resistant fibres |
fibres résistantes à la chaleur

1 KOCHKREUZ PX-CROSS
COOKING SUPPORT | ARMATURE DE CUISSON



px-cross



7 x 25,5 x 25,5 cm



250 g






Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable

MADE IN GERMANY

2 BIO-REINIGER FÜR RUSS UND FEUERSPUREN PX-REINIGER100
BIO-CLEANER FOR SOOT AND FIRE TRACES | NETTOYANT BIO POUR SUIE ET TRACES DE BRÛLÉ



MADE IN GERMANY**3 ATAGO GRILLPLATTE ATAGO-PLATE**
ATAGO GRIDDLE PLATE | PLAQUE DE CUISSON ATAGO

	atago-plate	atago-plate-c	atago-plate-in
	45,7 x 38,3 x 7,0 cm	10,8 x 10,8 x 2,5 cm	10,9 x 10,9 x 1,2 cm
	3,3 kg	0,3 kg	0,3 kg
	Stahl (geölt) steel (oiled) acier (huilé)		

**MADE IN GERMANY****4 KOCHAUFSATZ FÜR GRILLPLATTE ATAGO-PLATE-C**
COOKING SUPPORT FOR GRIDDLE PLATE | SUPPORT POUR PLAQUE DE CUISSON**MADE IN GERMANY****5 EINSATZ FÜR ATAGO GRILLPLATTE ATAGO-PLATE-IN**
INSERT FOR GRIDDLE PLATE | INSERT POUR PLAQUE DE CUISSON

1



MADE IN GERMANY

- 1 EDELSTAHL STECKHERD FB1 | FB2**
 STAINLESS STEEL POCKET STOVE | FOYER DE POCHE EN ACIER INOXYDABLE



fb1

fb2



15 x 20 x 14 cm

20 x 30 x 18 cm



15 x 20 x 4 cm

20 x 30 x 5 cm



1,4 kg

2,9 kg

2



- 2 FÜSSE FÜR STECKHERD F-FB1 | F-FB2**
 LEGS FOR POCKET STOVE | PIEDS POUR FOYER DE POCHE

3

- 3 OFEN-HALTERUNG FB-O**
 OVEN BRACKETS | SUPPORT DE FOUR



MADE IN GERMANY






4 HOBO-KOCHER BK1
 HOBOT STOVE | RÉCHAUD HOBO



MADE IN GERMANY

5 DREIBEIN-RING D-RING-L | D-RING
 TRIPOD LASHING | PLAQUE D'ARRIMAGE EN MÉTAL POUR TRÉPIED



 bk1	dring	dring-l
 12,5 x 11,5 x 13,8 cm	0,3 x 10,5 x 9,7 cm	0,3 x 14,7 x 14,7 cm
 20 x 16 x 2,5 cm	3 x 3,5 cm	3 x 5,5 cm
 -	3 x 3,5 cm	3 x 5,5 cm
 0,6 kg	0,5 kg	0,6 kg








Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable

MADE IN GERMANY

- 1 GRILL- UND FEUERSCHALE FS (38 | 48 | 56)**
GRIDDLE AND FIRE BOWL | PLAQUE DE CUISSON ET BRASERO



	fs38	fs48	fs56
	38 cm	48 cm	56 cm
	23 cm	23 cm	23 cm
	3,8 kg	5,5 kg	7,1 kg
	ta-fs38	ta-fs48	ta-fs56
M	Stahl steel acier		

- 2 TRANSPORTTASCHEN TA-FS (38 | 48 | 56)**
TRANSPORT BAGS | SACS DE TRANSPORT


MADE IN GERMANY


- 3 VERLÄNGERUNG, 23 CM FS-LEG**
EXTENSION, 23 CM | EXTENSIONS, 23 CM




4 STECK-WINDSCHUTZ PX-WBRK9
 PLUG-IN WINDBREAK | PARE-VENT PLIABLE




 px-wbrk9

 < 60 cm

 13,5 cm

 4,5 x 34 x 23 cm

 2,2 kg

M Edelstahl |
 stainless steel |
 acier inoxydable





ZELTOFEN LOKI2

Heizen und gleichzeitig kochen: Der Zeltofen überzeugt mit durchdachter Konstruktion und Funktion. Der stufenlose Luftschieber und der Glaseinsatz in der Ofentür ermöglichen eine gute Kontrolle über das Feuer. Mit einer Herdfläche von 40 x 25 cm und herausnehmbarem Element ist der Loki2 eine vielseitige Draußenküche für unterwegs. Die Reinigung wird durch die rückseitig entnehmbare Ascheschale erleichtert.

TENT OVEN LOKI2

Synchronous heating and cooking: the tent oven convinces with thought-out design and function. The continuous air slide and the glass panel in the oven door enable good control over the fire. With a cooking zone of 40 x 25 cm, with a removable element, Loki2 is a versatile outdoor kitchen when on the way. Cleaning is easily done thanks to the separately removable ash tray on the back.

POËLE POUR TENTE LOKI2

Se chauffer tout en préparant à manger : le Poêle pour tente séduit par l'ingéniosité de sa construction et par sa fonctionnalité. Le levier d'air réglable et la plaque de verre dans la porte du poêle permettent de bien surveiller le feu. Avec sa zone de cuisson de 40 x 25 cm et pièce détachable, le Loki2 est un système de cuisine de plein air offrant un large éventail d'utilisation. Son nettoyage est également simple grâce au tiroir à cendre placé à l'arrière.

1 ZELTOFEN LOKI2
TENT OVEN | POÊLE POUR TENTE



loki | loki2



241 x 83,5 x 55 cm



52 x 33 x 33 cm



12 kg



ta-loki



2 TRANSPORTTASCHE TA-LOKI
TRANSPORT BAG | SAC DE TRANSPORT

ZUBEHÖR (OHNE ABBILDUNG) | ACCESSORIES (NO IMAGE) | ACCESSOIRES (SANS ILLUSTRATION)

- 3 ZELTDURCHFÜHRUNG LK1**
TENT KIT | KIT TENTE
- 4 PULDACH-DURCHFÜHRUNG LK2**
SHED KIT | KIT APPENTIS
- 5 TIPI-DURCHFÜHRUNG LK3**
TIPI SLEEVE | KIT TIPI
- 6 OFENROHR MIT LUFTKLAPPE LK4**
FLUE WITH DAMPER | CONDUIT AVEC VOLET D'AÉRATION
- 7 OFENROHR LK5**
FLUE | CONDUIT DE POÊLE
- 8 FUNKENFANG LKX**
SPARK ARRESTOR | PARE-ÉTINCELLES
- 9 SICHTFENSTER LOKI2 LK6**
OVEN DOOR WINDOW | VITRE POUR LA PORTE DU POÊLE
- 10 KOHLEROST LK7**
CHARCOAL GRATE | GRILLE À CHARBON
- 11 WINKELROHRSET LK8**
ANGLED TUBE SET | KIT DE COUDES



FEUER MACHEN
MAKING FIRE
AUTOUR DU FEU



1



2



3



4



- 1 FEUERROHR FRH100**
FIRE BLOW PIPE | BOUFFADOU
- 2 MINI-GASBRENNER HF1**
MINI BLOWTORCH | MINI CHALUMEAU À GAZ
- 3 PROFI-GASBRENNER HF2**
PROFESSIONAL BLOWTORCH | CHALUMEAU À GAZ PROFESSIONNEL
- 4 FEUERKIT KIT**
FIRE KIT | KIT FEU
- 5 FEUER KOLBEN PLGX**
FIRE PLUNGER | PISTON FEU
- 6 BAUMWOLLZUNDER PLGX-C8**
CHAR CLOTH | COTON CARBONISÉ

5



6



FEUER KOLBEN

FEUERKRAFT IN IHRER URSPRÜNGLICHSTEN FORM

Mit dem Feuer Kolben ein knackendes Lagerfeuer entzünden, unabhängig von der Witterung mit nur einem kräftigen Handschlag:

1. Kolbenspitze abschrauben, Gummidichtung montieren und dünn einfetten.
2. Kolbenspitze mit Zunder befüllen, Kolbenhülse aufsetzen, Feuerkolben auf ebenen und festen Untergrund stellen.
3. Schlagartig die Hülse mit der Hand nach unten pressen und direkt abziehen, Glut in Zundernest übertragen, Feuerstelle entfachen.

Alternativ: bereitgelegten Zunder mit dem enthaltenen Stab-Feuerstein entzünden.

FIRE PLUNGER

POWER OF FIRE IN ITS NATURAL FORM

Light a crackling campfire with the Fire Plunger, regardless of the weather, with just a one strong motion:

1. Unscrew plunger tip, mount gasket and thinly lubricate.
2. Fill the plunger tip with tinder, replace the plunger body and place the Fire Plunger onto a stable surface.
3. Strongly press the plunger body downwards and remove upwards straight away, transfer the glow onto ball of tinder and light the fireplace.

Option: ignite the prepared tinder with the included fire steel located provided.

PISTON FEU

L'ÉLÉMENT FEU DANS SA FORME LA PLUS PRIMAIRE

Allumer un feu de camp crépitant à l'aide du Piston Feu, quelles que soient les conditions météorologiques, d'un simple coup de main énergétique :

1. Dévisser la pointe du piston, monter le joint d'étanchéité en caoutchouc et lubrifier légèrement.
2. Insérer l'amadou dans la pointe du piston, replacer la douille du piston et poser le piston à feu sur une surface plane et solide.
3. D'un coup sec, enfoncer la douille du piston puis la retirer aussitôt. Transférer la braise dans le tas d'amadou préparé au préalable, puis allumer le feu.

Allumer le tas d'amadou préparé à l'avance avec la pierre en silex joint.



ARAMID PRO SERIE

Bestens geschützt für den Umgang mit heißem Eisen: Die Petromax Aramid Produkte bestehen aus widerstandfähigem und robustem Rauleder, das mit hitzebeständigen Aramidfasern gefüttert ist. So werden die Hände und Unterarme bei einer Kontakttemperatur von bis zu 250 °C effektiv geschützt. Nicht nur heißes Gusseisen kann damit risikoarm bewegt werden, sondern auch glühende oder brennende Holzscheite. Die natürlich raue Oberfläche der Handschuhe und Topflappen sorgt dabei stets für einen festen Griff und sie können alternativ auch als Untersetzer für heiße Feuertöpfe und -pfannen genutzt werden. Der weite Schnitt von Handschuhen und Topflappen mit Eingriff garantiert ein schnelles, sicheres Abstreifen.

ARAMID PRO SERIES

Perfectly protected when handling hot iron: The Petromax Aramid products consist of a durable and resistant rough leather lined with heat-resistant aramid fibres. This way hands and lower arms are effectively protected against contact heat up to 250 °C. Not only hot cast iron can thus be moved with low risk, but also glowing or burning logs. The naturally rough surface of gloves and potholders always ensures for a safe hold and they can also be used as coasters for hot Dutch Ovens or Fire Skillets. The wide cut of gloves and potholders with pocket guarantees quick and safe slip off.

SÉRIE ARAMID PRO

Protection optimale pour la manipulation du fer chaud : les produits Petromax Aramid sont constitués de cuir rugueuse, résistante et robuste, doublée de fibres d'aramide résistantes à la chaleur. Il permet de protéger efficacement les mains et les avant-bras en cas de température de contact pouvant atteindre jusqu'à 250 °C. Vous pouvez déplacer vos équipements en fonte, chauds, en toute sécurité, mais aussi les charbons ardents ou les bûches brûlantes. La surface naturellement rugueuse des gants et des maniques garantit une bonne prise en main. Les gants et maniques peuvent également être utilisés comme dessous-de-plat pour les Marmites et Poêles en fonte. Grâce à leur coupe large, les gants de protection et les maniques s'enfilent et s'enlèvent rapidement et en toute sécurité.



1 ARAMID PRO 300 HANDSCHUHE H300
ARAMID PRO 300 GLOVES | GANTS ARAMID PRO 300



2 TOPFLAPPEN (2 ST.) T300
POTHOLDERS (2 PCS.) | MANIQUES DE CUISINE (2 PCS.)



3 TOPFLAPPEN MIT EINGRIFF (2 ST.) T300-E
POTHOLDERS WITH POCKET (2 PCS.) | MANIQUES DE CUISINE AVEC POCHE (2 PCS.)





LICHT
LIGHT
ÉCLAIRAGE



- 1 MESSING, POLIERT PX5M**
BRASS, POLISHED |
LAITON, POLI

- 2 MESSING, VERNICKELT UND VERCHROMT PX5C**
BRASS, NICKEL AND CHROME-PLATED |
LAITON, NICKELÉ ET CHROMÉ

STARKLICHTLAMPE HK500

Die Starklichtlampe HK500 überzeugt mit faszinierender Technik, die seit über 100 Jahren für helles, warmes Licht sorgt. Die Lampe ist aus Messing gefertigt und in zwei Varianten erhältlich. Zusätzlich schützt das hochhitzebeständige Suprax Glas den Glühstrumpf vor Wind und Wetter.

HIGH-PRESSURE LAMP HK500

The high-pressure lamp HK500 is a success thanks to a fascinating technique which has provided a bright, warm light for more than 100 years. The lamp is made of brass and available in two versions. Moreover, the highly heat-resistant Suprax glass protects the mantle from wind and bad weather.

LAMPE À PRESSION HK500

La Lampe à pression HK500 séduit par sa technique fascinante qui éclaire d'une manière claire et chaude depuis plus de 100 ans. Cette lampe en laiton est disponible en deux modèles. Le verre Suprax hautement résistant à la chaleur protège le manchon incandescent du vent et des intempéries.



pc5c | pc5m



40 cm



17 cm



1 l / 8-10 h (Brenndauer | burning time | durée d'éclairage)



2,4 kg



Petroleum, Paraffinöl | petroleum, paraffin oil | Pétrole, huile de paraffine



400 W



3 REFLEKTORSCHIRM VERGOLDET TOP5M
TOP REFLECTOR GOLD-PLATED | ABAT-JOUR ABAT-JOUR DORÉ



4 REFLEKTORSCHIRM CHROM TOP5C
TOP REFLECTOR CHROME | ABAT-JOUR CHROME

ZUBEHÖR (OHNE ABBILDUNG) | ACCESSORIES (NO IMAGE) | ACCESSOIRES (SANS ILLUSTRATION)

- 5 HELOX GLÜHSTRUMPF HELOX-500**
HELOX MANTLE | HELOX MANCHON À INCANDESCENCE
- 6 LUFTPUMPENADAPTER CHROM EZ**
PUMP ADAPTER CHROME | ADAPTATEUR POUR POMPE À AIR CHROME
- 7 LUFTPUMPENADAPTER MESSING EZ-M**
PUMP ADAPTER BRASS | ADAPTATEUR POUR POMPE À AIR LAITON
- 8 KOCHAUFSATZ EZ-COOK**
COOKING DEVICE | SUPPORT DE CUISSON
- 9 RADIATOR RADI**
RADIATOR | RADIATEUR
- 10 VERSCHLEISSTEIL-SET SET-500**
SPARE PART KIT | JEU PIÈCES D'USURE



**HK500 TISCHLAMPE ELEKTRO | HK500 TABLE LAMP ELECTRO |
LAMPE DE TABLE HK500 ÉLECTRIQUE**

- 1 MESSING, POLIERT PX5ME-T**
BRASS, POLISHED | LAITON, POLI
- 2 MESSING, VERNICKELT UND VERCHROMT PX5CE-T**
BRASS, NICKEL AND CHROME-PLATED | LAITON, NICKELÉ ET CHROMÉ

**HK500 HÄNGELAMPE | HK500 ELEKTRO HANGING LAMP ELECTRO |
LAMPE SUSPENDUE HK500 ÉLECTRIQUE**

- 3 MESSING, POLIERT PX5ME-H**
BRASS, POLISHED | LAITON, POLI
- 4 MESSING, VERNICKELT UND VERCHROMT PX5CE-H**
BRASS, NICKEL AND CHROME-PLATED | LAITON, NICKELÉ ET CHROMÉ

5



6



7



8



9



- 5 HOLZBOX HK500 W-BOX**
WOODEN BOX HK500 | MALLETTE EN BOIS HK500
- 6 TRANSPORTTASCHE FÜR HK500 TA5**
TRANSPORT BAG FOR HK500 | SAC DE TRANSPORT POUR LA HK500
- 7 POLIERTUCH (2 STÜCK) POL-T**
POLISHING CLOTH (2 PIECES) | TISSU DE POLISSAGE (2 PIÈCES)
- 8 REINIGUNGSPOLITUR POL**
CLEANING POLISH | PÂTE À POLIR
- 9 PARAFFINÖL ALKAN, 1L ALKAN**
PARAFFIN OIL ALKAN, 1 L | L'HUILE DE PARAFFINE ALKAN, 1L





BEKLEIDUNG

CLOTHING

VÊTEMENTS



WINDABWEISEND
WINDPROOF | COUPE-VENT



TEMPERATURAUSGLEICHEND
CLIMATE-REGULATING | THERMORÉGULATEUR



WASSERABWEISEND
WATER-RESISTANT | DÉPERLANT



GERUCHSHEMMEND
ODOUR-INHIBITING | ANTI-ODEURS



UNANFÄLLIG GEGEN FUNKENFLUG
SPARK-RESISTANT | INSENSIBLE AUX ÉTINCELLES



GERÄUSCHLOS
NOISELESS | SILENCIEUX



ATMUNGSAKTIV
BREATHABLE | RESPIRANT



NATURMATERIAL
NATURAL MATERIAL | MATÉRIAU NATUREL

LODEN - STARKER STOFF FÜR LAGERFEUER & ABENTEUER

Mit Petromax Loden trägt man die Natur direkt auf der Haut, denn unsere Lodenstoffe bestehen zu 100 % aus Schafswolle – nachhaltig und mulesingfrei. Die Herstellung erfolgt in Deutschland und nach traditionellem Verfahren in mehreren aufwendigen Arbeitsschritten. So erreicht Draußen-Kleidung von Petromax höchstmögliche Qualität und leistet zuverlässig Unterstützung beim aktiven Abenteuereinsatz unter freiem Himmel.

LODEN - STRONG FABRIC FOR CAMPFIRE & ADVENTURE

With Petromax Loden you wear nature directly on your skin, as our loden fabrics consist of 100 % sheep's wool – sustainable and mulesing-free. Manufacture takes place in Germany using a traditional method in several complex work stages. This way Petromax outdoor wear achieves highest possible quality and provides reliable support for active adventure use in the open air.

LODEN - TISSU RÉSISTANT POUR LES FEUX DE CAMP ET L'AVEVENTURE

Avec les Loden Petromax vous portez la nature directement sur votre peau, car nos tissus loden sont fabriqués à 100 % en laine de mouton – ils sont durables et sans additifs. Fabriqués en Allemagne et selon un procédé traditionnel de plusieurs étapes complexes. C'est ainsi que les vêtements d'extérieur de Petromax obtiennent la plus haute qualité possible et sont un soutien de taille pour vos aventures en plein air.





WALDMACK

1 LODENANORAK HERREN 102-WM (XS-5XL)
LODEN ANORAK MEN | ANORAK EN LODEN HOMMES



DEUBELSKERL

2 LODENJACKE HERREN 101-DK (XS-5XL)
LODEN JACKET MEN | VESTE EN LODEN HOMMES



DEUBELSKERL

3 LODENWESTE 201-DK (XS-5XL)
LODEN WAISTCOAT | GILET EN LODEN HOMMES





BERGMAID

6 LODENJACKE DAMEN 402-BM (XS-3XL)
LODEN JACKET WOMEN | VESTE EN LODEN FEMMES



100 Schwarz | Black | noir

210 Steingrau | Stone Grey | gris pierre

300 Braun | Brown | marron

400 Grün | Green | vert

610 Schilfgrün | Reed Green | vert jonc

900 Brombeer | Blackberry | mûre



MADE IN GERMANY

1 BIO-HANDWASCHMITTEL FÜR LODEN WASCHM1

BIO HAND WASH DETERGENT FOR LODEN | LESSIVE À LA MAIN BIO POUR VÊTEMENTS EN LODEN

750 ml Konzentrat (1:25) | 750 ml concentrate (1:25) | 750 ml concentré (1:25)



MADE IN GERMANY

2 WOLLMÜTZE 701-HAT-261

WOOL HAT | BONNET EN LAINE



MADE IN GERMANY

3 WOLLDECKE 861-DE-271-150 | 861-DE-471-150
WOOL BLANKET | COUVERTURE EN LAINE







**FANARTIKEL UND
BÜCHER**
FAN ITEMS AND BOOKS
ARTICLES POUR FANS
ET LIVRES





- 1 KOCHBUCH „DRAUSSEN KOCHEN“ KOCHBUCH (DE) | COOKBOOK (EN)
COOKBOOK „OUTDOOR COOKING“ | LIVRE DE CUISINE „OUTDOOR COOKING“
- 2 BACKBUCH „DRAUSSEN BACKEN“ BACKBUCH (DE)
BAKING BOOK | LIVRE DE PÂTISSERIE
- 3 POSTKARTE | POSTCARD | CARTE POSTALE CARD
- 4 POSTER | POSTER | POSTER HK500-POSTER
- 5 RETRO BLECHSCHILD | RETRO TIN PLATE SIGN | PANCARTE EN MÉTAL PX-RETRO



kochbuch |
cookbook

backbuch

px-retro

hk500-poster

card



25,4 x 20,5 cm

25,4 x 20,5 cm

30 x 21 cm

60 x 84 cm

10,5 x 14,8 cm

6



7



8



9



10



11



- 6 AUFNÄHER | PATCH | ÉCUSSON** [PX-PATCH](#) | [PX-PATCH-R7](#)
- 7 BIERDECKEL (100 ST.) | PX-BEERMAT (100 PCS) | DESSOUS DE VERRE (100 PCS)** [PX-BEERMAT](#)
- 8 HOLZLÖFFEL UND HOLZSPACHEL** [SPOON](#) | [SPAT](#)
WOODEN SPOON AND SPATULA | CUIILLIÈRE ET SPATULE EN BOIS
- 9 HK500 FLASCHENÖFFNER** [OPENER-HK500J](#)
HK500 BOTTLE OPENER | OUVRE-BOUTEILLE HK500
- 10 „DIESELHEXE“ 100 JAHRE JUBILÄUMSMODELL** [PX-DEUTZ43-1](#)
100-YEAR ANNIVERSARY MODEL TRUCK | MINIATURE POUR LE 100E ANNIVERSAIRE
- 11 SCHLÜSSELANHÄNGER AUS HOLZ** [PX-KEYRING-H](#)
WOODEN KEY RING | PORTE-CLÉS EN BOIS



px-patch

px-patch-r

px-deutz43-1



13 x 4cm

7 cm

11,5 x 22 x 11cm

TRADITION.

PASSION.


PETROMAX.







Petromax GmbH


Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland


 +49 (0) 391 - 556 846 00


 info@petromax.de


 petromax.de

 [@petromax.germany](https://www.instagram.com/petromax.germany)

 [facebook.com/petromaxgermany](https://www.facebook.com/petromaxgermany)

 [petromaxofficial](https://www.pinterest.com/petromaxofficial)

 [linkedin.com/company/petromax-gmbh](https://www.linkedin.com/company/petromax-gmbh)

 [tiktok.com/@petromax.germany](https://www.tiktok.com/@petromax.germany)

COPYRIGHT

© Alle Rechte vorbehalten.

Petromax und die Drachenmarke sind eingetragene Handelsmarken in Deutschland und/oder anderen Ländern. Der Inhalt dieses Katalogs darf in keiner Weise ohne Genehmigung reproduziert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Gedruckt in Deutschland.

COPYRIGHT

© All Rights Reserved.

Petromax and the dragon brand are registered trademarks in Germany and/or other countries. The content of this catalogue must not be replicated in any way without permission or edited, copied or distributed. Printed in Germany.

DROITS D'AUTEUR

© Tous droits réservés.

Petromax et la marque au dragon sont des marques déposées en Allemagne et/ou dans d'autres pays. Le présent contenu ne peut être reproduit sous quelque forme que ce soit, ni traité, copié ou diffusé sans autorisation. Imprimé en Allemagne.



A5-9.4



4 250435 780015