



ORIGINAL

Petromax
GERMANY



NEUE PRODUKTE /
NEW PRODUCTS /
NOUVEAUX PRODUITS
□ 38, 64



Über Petromax	About Petromax	À propos de Petromax	3
Petromax Feuertopf	Petromax Dutch Oven	Marmite en fonte Petromax	4
Petromax Transport- und Aufbewahrungstasche	Petromax Transport and Storage Bags	Sac de transport et de protection Petromax	6
Petromax pro-ft Serie	Petromax pro-ft series	Série pro-ft Petromax	8
Petromax Gusstroß	Petromax Cast-iron Grates	Grille en fonte Petromax	10
Petromax Feuerpfanne	Petromax Fire Skillet	Poêle en fonte Petromax	12
Petromax Grill-Feuerpfanne	Petromax Grill Fire Skillet	Poêle en fonte à griller Petromax	13
Petromax Schmiedeeiserne Pfanne	Petromax Wrought-Iron Pan	Poêle en fer forgé Petromax	14
Petromax Muffinform mf6	Petromax Muffin Mould mf6	Moule à muffin Petromax mf6	16
Petromax Gugelhupfform mit Tortenboden-Deckel gf1	Petromax Ring Cake Pan with Tart Case Lid gf1	Moule à kouglof Petromax avec couvercle moule à tarte gf1	17
Petromax Gusseiserner Geflügelbräter cf30	Petromax Cast-iron Poultry Roaster cf30	Cuit-poulet en fonte Petromax cf30	18
Petromax Kastenform mit Deckel	Petromax Loaf Pan with Lid	Moule à pain et Moule à gratin Petromax	19
Petromax Waffel-, Sandwich- und Burgereisen	Waffle, Sandwich and Burger Iron	Moule à gaufres, Appareil à sandwiches et Appareil à burger	20
Petromax Lagerfeuer-Spieß	Petromax Campfire Skewer	Brochette pour feu de camp Petromax	22
Zubehör / Guss- & Schmiedeeisen	Accessories / Cast and Wrought Iron	Accessoires / Fonte et fer forgé	24
Zubehör / Feuer machen	Accessories / Start a Fire	Accessoires / Faire du feu	30
Petromax Feuertopf Tisch	Petromax Dutch Oven Table	Table pour marmites Petromax	32
Petromax Feuerg grill tg3	Petromax Fire Barbecue Grill tg3	Barbecue en fonte Petromax tg3	33
Petromax Dreibein d1	Petromax Cooking Tripod d1	Trépied de suspension Petromax d1	34
Petromax Kesselhaken kh7	Petromax Trammel Hook kh7	Crémaillère kh7 Petromax	35
Petromax Feueranker fa1	Petromax Fire Anchor fa1	Ancre pour feu Petromax fa1	37
Petromax Feuerbrücke	Petromax Fire Bridge	Pont de chauffe Petromax	38
Petromax Atago	Petromax Atago	Atago Petromax	40
Petromax Umluftkuppel	Petromax Convection Lid	Dôme de cuisson Petromax	43
Petromax Hobo-Kocher bk1	Petromax Hobo Stove bk1	Rechaud Hobo Petromax bk1	44
Petromax Feuerbox fb1 fb2	Petromax Firebox fb1 fb2	Firebox Petromax fb1 fb2	45
Petromax Grill- und Feuerschale	Petromax Griddle and Fire Bowl	Plaque de cuisson et brasero Petromax	46
Petromax Raketenofen rf33	Petromax Rocket Stove rf33	Poêle fusée Petromax rf33	48
Petromax Loki	Petromax Loki	Loki Petromax	50
Petromax Feuerkanne fk1 fk2	Petromax Fire Kettle fk1 fk2	Bouilloire à bois Petromax fk1 fk2	52
Petromax Teekessel tk1 tk2 tk3	Petromax Teakettle tk1 tk2 tk3	Bouilloire Petromax tk1 tk2 tk3	54
Petromax Edelstahl Perkolator le14 le28	Petromax Stainless Steel Percolator le14 le28	Percolateur d'acier inoxydable Petromax le14 le28	55
Petromax Emaille-Geschirr (Becher, Schalen, Teller)	Petromax Enamel Tableware (Mugs, Bowls, Plates)	Vaisselle en émail (tasses, bols, assiettes) Petromax	56
Petromax HK500	Petromax HK500	Petromax HK500	58
Petromax HK500 Elektro	Petromax HK500 Electric	Petromax HK500 électrique	60
Zubehör / Lampen	Accessories / Lamps	Accessoires / Lampes	62
Merchandise	Merchandise	Merchandises	64
Kontakt	Contact	Contact	66



Über Petromax

Max Graetz würde staunen, wenn er wüsste, dass Petromax heute viel mehr ist als der Inbegriff der weltweit bekannten Starklichtlampe! 100 Jahre nachdem „Petroleum Maxe“, wie Graetz von seinen Freunden genannt wurde, die Marke begründete, geht es bei Petromax nach wie vor traditionell um Licht, aber darüber hinaus auch um Feuer, Kochen und Grillen unter freiem Himmel.

Feuer fasziniert und inspiriert uns seit jeher zu innovativen Ideen für die Draußen-Küche. Für ein vielfältiges Portfolio und neue Produkte gilt dabei: Sie sind nur dann gut, wenn sie widerstandsfähig, langlebig und reparabel sind. Und weil die Menschen bei Petromax für das, was sie tun, brennen, bietet unser Katalog wieder neue, spannende Produkte, die es auf den folgenden Seiten zu entdecken gilt.

About Petromax

Max Graetz would be amazed if he knew that Petromax is much more today than the epitome of the worldwide known high-pressure light! 100 years after "Petroleum Maxe" – as his friends called Graetz – established the brand, Petromax still traditionally puts the emphasis on light but also on fire, open-air cooking and grilling.

Fire is fascinating and always inspires us to innovative ideas for outdoor cooking. For a diverse portfolio as well as new products, the following applies: Good products only are resistant, durable and repairable. The people at Petromax love what they do, which is why our catalogue, once more, presents new exciting products to be discovered on the following pages.

À propos de Petromax

Max Graetz resterait bouche bée s'il savait que Petromax est aujourd'hui bien plus que l'incarnation de la lampe à pression mondialement connue ! 100 ans après la création de la marque par « Petroleum Maxe », tel que Graetz était appelé par ses amis, non seulement Petromax perpétue la tradition en mettant en avant la lumière, mais le feu, la cuisson et les grillades en plein air occupent également le devant de la scène.

Le feu fascine et nous inspire encore et toujours des idées innovatrices pour la cuisine en plein air. Pour notre gamme variée et nos nouveaux produits, le principe est le même : ce ne sont de bons produits que s'ils sont résistants, durables et réparables. Parce qu'à Petromax, nous aimons ce que nous faisons, nous brûlons de vous faire découvrir de nouveaux produits passionnants dans les pages suivantes de notre catalogue.

1



2





Feuertöpfe

1-2 Schwer, schwarz und robust: Wenn es um das Kochen auf dem Feuer geht, darf der Petromax Feuertopf nicht fehlen. Die wertvollen Eigenschaften des Gusseisens werden durch gute Handhabung und Verwendungsvielfalt der Dutch Oven abgerundet:

- Deckel auch als Pfanne verwendbar (außer ft1-t / ft1)
- Töpfe lassen sich übereinander stapeln
- Thermometerdurchführung
- Henkel mit Kerbe für sicheres Aufhängen

In zwei Ausführungen erhältlich:

- 1** Ohne Füße mit planem Boden
(Art.: ft1-t, ft3-t, ft4.5-t, ft6-t, ft9-t, ft12-t, ft18-t)
- 2** Mit Standfüßen
(Art.: ft1, ft3, ft4.5, ft6, ft9, ft12, ft18)

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

Dutch Ovens

1-2 Heavy, black and sturdy: The Petromax Dutch Oven is indispensable when cooking on a fire. Not only the Dutch Ovens are 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 allows to hang safely

Available in two models:

- 1** With plane bottom surface without legs
(Ref.: ft1-t, ft3-t, ft4.5-t, ft6-t, ft9-t, ft12-t, ft18-t)
- 2** With legs at the bottom
(Ref.: ft1, ft3, ft4.5, ft6, ft9, ft12, ft18)

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

Marmites en fonte

1-2 Lourd, noir et robuste : quand il s'agit de cuisiner sur le feu, la Marmite en fonte Petromax est indispensable. Aux grandes qualités de la fonte s'ajoutent une utilisation facile et une diversité d'emploi de la marmite :

- Couvercle aussi utilisable comme poêle (excepté ft1-t / ft1)
- Les marmites s'empilent les unes sur les autres
- Trou pour thermomètre
- Anse avec encoche pour une suspension sécurisée

Disponibles en deux modèles :

- 1** Sans pieds avec surface inférieure plane
(Art.: ft1-t, ft3-t, ft4.5-t, ft6-t, ft9-t, ft12-t, ft18-t)
- 2** Sur pieds
(Art.: ft1, ft3, ft4.5, ft6, ft9, ft12, ft18)

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

Art. / Ref. / Art.	ft1	ft3	ft4.5	ft6	ft9	ft12	ft18
Personen / Persons / Personnes	 1-2	1-3	2-5	4-8	8-14	14-20	> 20
Inhalt max. (ca.) / Capacity max. (approx.) / Capacité max. (env.)	1,7 l	2,3 l	5,2 l	7,6 l	9,5 l	14 l	21,5 l
Inhalt Topf (ca.) / Capacity pot (approx.) / Capacité marmite (env.)	1,1 l	1,8 l	4 l	6,1 l	8,0 l	11,5 l	17,3 l
Inhalt Deckel (ca.) / Capacity lid (approx.) / Capacité couvercle (env.)	0,6 l	0,7 l	1,2 l	2,5 l	2,5 l	3,5 l	4,2 l
Gewicht / Weight / Poids	3 kg / 6.6 lbs	5,2 kg / 11.4 lbs	8 kg / 17.6 lbs	10,4 kg / 22.9 lbs	11,6 kg / 25.6 lbs	15 kg / 33 lbs	17,9 kg / 39.5 lbs

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 concernent les modèles avec pieds. Les modèles sans pieds sont plus légers.



1



Transport- und Aufbewahrungstaschen

 Unterwegs mit Atago oder Feuertopf: In den praktischen Transport- und Aufbewahrungstaschen, die in verschiedenen Größen erhältlich sind, wird die Draußen-Küche verstaut und mitgenommen. Das widerstandsfähige Ripstop Gewebe (Stärke 600 D) und die zusätzliche Bodenverstärkung machen die Tasche stabil und robust.

Transport and Storage Bags

 On the way with an Atago or a Dutch Oven: In the practical Transport and Storage Bag, which is available in different sizes, utensils for outdoor kitchen can be packed and transported. The resistant rip stop fabric (strength 600 D) and the reinforced base make the bag sturdy and robust.

Sac de transport et de protection

 Sur la route avec l'Atago ou la Marmite en fonte : les ustensiles pour cuisiner en plein air se rangent et se transportent dans les pratiques sacs de transport et de protection disponibles en différentes tailles. Le tissu Ripstop résistant (densité 600 D) et le renforcement du fond rendent le sac stable et robuste.

Art. / Ref. / Art.	ft-ta-xs	ft-ta-s	ft-ta-sm	ft-ta-m	ft-ta-xl
	ft1	ft3	ft4.5	ft6 / ft9	ft12 / ft18 / Atago / tg3
Durchmesser (ca.) Diameter (approx.) Diamètre (env.)	18,5 cm / 7.2 in	28 cm / 11 in	29,5 cm / 11.6 in	40 cm / 15.8 in	45 cm / 17.7 in
Höhe (ca.) Height (approx.) Hauteur (env.)	16 cm / 6.3 in	17,5 cm / 6.9 in	19 cm / 7.4 in	24 cm / 9.5 in	24 cm / 9.5 in



1



Deckelhalter pro-ft

1 Der Deckelhalter pro-ft greift den massiven Gussdeckel und brilliert durch leichte Handhabung. Das Essen kann umgerührt, gewürzt und abgeschmeckt werden, ohne dass Schmutz auf die Deckelinnenseite gelangt. Der Deckelhalter pro-ft ist optimal geeignet für die Feuertöpfe ft6 bis ft12 und kann zusammengeklappt im ft6 (und größer) transportiert werden. Mit den weiteren Produkten aus der pro-ft Serie kombiniert, fungiert der Deckelhalter u.a. auch als Grillstelle, Räucherstand oder Kochstelle.

Dutch Oven Lid Holder pro-ft

1 The Lid Holder pro-ft grasps the massive cast-iron lid and stands out with easy handling. Food can be stirred, seasoned and tasted without the lid getting dirty. The Lid Holder pro-ft is optimally suitable for Dutch Ovens ft6 to ft12 and can be transported in the ft6 (and bigger). Combined with other products from the pro-ft series, the lid holder also functions as a barbecue area, a smoker, or else a cooking area.

2



Support pour couvercle de marmite pro-ft

1 Le Support pour couvercle pro-ft attrape le couvercle massif en fonte et brille par la facilité de sa manipulation. La nourriture peut être remuée, assaisonnée et goûtée sans que l'intérieur du couvercle ne soit sali. Le Support pour couvercle pro-ft est parfaitement adapté aux marmites en fonte ft6 à ft12 et peut se transporter plié dans la ft6 (ou plus grande). Combiné à d'autres produits de la série pro-ft, le support pour couvercle fait office de barbecue, de fumoir ou de zone de cuisson.

Art. / Ref. / Art.	pro-hold
Höhe (ausgeklappt) / Height (unfolded) / Hauteur (déplié)	27,5 cm / 10.8 in
Breite (ausgeklappt, unten) / Width (unfolded, bottom) / Largeur (déplié, en bas)	43 cm / 16.9 in
Durchmesser (oben) / Diameter (top) / Diamètre (en haut)	26 cm / 10.2 in
Material / Material / Matériau	Stahl / steel / acier

Deckelständer pro-ft

2 Dieses ausgeklügelte Utensil dient als sicherer Deckelheber und -ständer und überzeugt durch seine leichte Handhabung. Der Deckelständer der pro-ft Serie hält den Feuertopf-Deckel aller Größen zum Abkühlen und sauberen Abstellen: Die Deckelinnenseite sowie Lebensmittel bleiben frei von Schmutz.

Lid Stand pro-ft

2 This ingenious utensil serves as a secure lid lifter and lid stand and is impressively easy to use. The lid stand from the pro-ft series holds the Dutch oven lid of all sizes so that it can cool down and be put down: The inside of the lid as well as food remain free from dirt.

Porte-couvercle pro-ft

2 Cet ustensile ingénieux sert de souleveur et porte-couvercle sûr et impressionnant par sa manipulation facile. Le porte-couvercle de la série pro-ft tient le couvercle de la marmite en fonte de toutes tailles pour qu'il refroidisse et pour le déposer : l'intérieur du couvercle et les aliments restent propres.

Art. / Ref. / Art.	pro-stand
Höhe (aufgestellt) / Height (assembled) / Hauteur (assemblé)	23,5 cm / 9.1 in
Breite (aufgestellt) / Width (assembled) / Largeur (assemblé)	19 cm / 7.5 in
Material / Material / Matériau	Stahl / steel / acier

3



4



Grillrost pro-ft

 Der Grillrost kann vielfältig kombiniert werden: mit dem Feuertopf Deckelhalter pro-ft als Grill, mit Feuertopf Deckelhalter pro-ft und der Kohlenschale pro-ft als Smoker und mit den Feuertöpfen als Einsatz zum Dampfgaren oder Backen. Der Grillrost kann außerdem in einem Petromax Feuertopf ab Größe ft6 transportiert und aufbewahrt werden.

Grilling Grate pro-ft

 The grilling grate can be combined variously: with the Dutch Oven Lid Holder pro-ft as a grill, with the Dutch Oven Lid Holder pro-ft and the Charcoal Tray pro-ft as a smoker and with the Dutch Ovens as a device for steaming or baking. Moreover, you can transport and keep the grilling grate in a Petromax Dutch Oven from size ft6.

Gril pro-ft

 Le gril peut être combiné varié : avec le Support pour couvercle de marmite pro-ft comme barbecue, avec le Support pour couvercle de marmite pro-ft et le Bac à charbon pro-ft comme fumoir et avec des marmites en fonte comme dispositif pour faire cuire à la vapeur ou à l'étuvée. En outre, tu peux transporter et conserver le gril dans une Marmite en fonte Petromax à partir de la taille ft6.

Art. / Ref. / Art.	pro-grill
Höhe (aufgestellt) / Height (assembled) / Hauteur (assemblé)	3,1 cm / 1.2 in
Durchmesser / Diameter / Diamètre	27 cm / 10.6 in
Material / Material / Matériau	Stahl / steel / acier

Kohlenschale pro-ft

 Ob man im Feuertopf-Deckel braten möchte wie in einer Pfanne oder mit dem Grillrost Fleisch und Gemüse brutzeln will – die multifunktionale Kohlenschale ist bestens dafür geeignet. Sie fasst ca. 14-18 handelsübliche Grillbriketts und kann mit eingefahrenen Griffen im ft6 (und größer) transportiert werden.

Charcoal Tray pro-ft

 Whether one wants to cook food in the Dutch Oven lid just as in a pan or to fry meat and vegetables with the grilling grate – the multifunctional charcoal tray is ideally suitable. It can contain ca. 14-18 commercially available barbecue briquettes and can be transported in the ft6 (and bigger) when the handles are retracted.

Bac à charbon pro-ft

 Que l'on souhaite faire cuire des aliments dans le couvercle de la marmite comme dans une poêle, ou bien griller viande et légumes sur le gril, le bac à charbon multifonction est parfaitement adapté. Il peut contenir env. 14-18 briquettes pour barbecue disponibles dans le commerce et peut être transporté dans la ft6 (ou plus grande) avec les poignées rentrées.

Art. / Ref. / Art.	pro-coal
Höhe (aufgestellt) / Height (assembled) / Hauteur (assemblé)	23,5 cm / 9.5 in
Griffe (Länge max.) / Handles (Length max.) / Poignées (Longueur max.)	7,5 cm / 3 in
Material / Material / Matériau	Stahl / steel / acier

1



2



Gussrost-Einsatz

1 Backen und Garen in den Feuertöpfen ft4.5, ft6, ft9, ft12 und ft18 ohne Anbrennen. Mit den drei kleinen Füßen an der Unterseite steht der Gussrost-Einsatz sicher im Topf für den richtigen Abstand zum Boden, auf dem Tisch als Untersetter oder in der Glut für das perfekte Grillmuster beim direkten Grillen.

Art.: gr

Cast-Iron Stack Trivet

1 Baking and cooking in the Dutch Ovens ft4.5, ft6, ft9, ft12 and ft18 without burning anything. With the three small feet at the bottom, the cast-iron trivet stands steadily in the Dutch Oven, offering the right distance from the ground, on the table as a trivet or for grilling food directly on the embers for the perfect grill pattern.

Ref.: gr

Grille-trépié en fonte

1 Faire cuire sans brûler dans les marmites en fonte ft4.5 ft6, ft9, ft12 et ft18. Avec les trois petits pieds au-dessous, la grille-trépié en fonte est stable dans la marmite en fonte avec un écart adéquat entre elle et le sol, sur la table comme dessous-de-plat ou dans les braises pour une marque parfaite du grill lors d'un barbecue directement sur le feu.

Art.: gr

Stapelrost aus Gusseisen

2 Der Stapelrost aus Gusseisen mit den 4,3 cm langen Füßen eignet sich ebenso zum Backen und Dünsten in den Feuertöpfen ft4.5, ft6 und größer, aber auch zum Dampfzügen auf mehreren Ebenen gleichzeitig.

Art.: gr-s

Cast-Iron Stack Grate

2 The cast-iron stack grate with the 1.7-inch long feet is suitable for baking and braising in the Dutch Ovens ft4.5, ft6 and bigger as well as for steaming food on several levels at the same time.

Ref.: gr-s

Grille en fonte superposable

2 La grille en fonte superposable avec des pieds longs de 4,3 cm est idéale aussi bien pour cuire à l'étuvée ou faire frire des aliments dans les marmites en fonte ft4.5, ft6 et plus grandes que pour cuire à la vapeur sur plusieurs niveaux en même temps.

Art.: gr-s

Art. / Ref. / Art.	gr	gr-s
Durchmesser / Diameter / Diamètre	23 cm / 9 in	23 cm / 9 in
Höhe / Height / Hauteur	0,8 cm / 0.3 in	4,8 cm / 1.9 in
Gewicht / Weight / Poids	1 kg / 2.2 lbs	1,1 kg / 2.4 lbs





Gute Gründe für Gusseisen

Gusseisen als schweres, robustes Material ist bei richtiger Pflege äußerst langlebig – die Produkte von Petromax bereiten über Generationen hinweg Freude. Gusseisen ist wie gemacht für die Verwendung auf Glut und offenem Feuer, aber auch in der Küche zu Hause ist es kaum wegzudenken. Einen besonderen Vorteil bietet das Material durch die gleichmäßige Temperaturverteilung und konstante Wärmespeicherung. Charakteristisch für Gusseisen ist die Patina, die mit jedem Gebrauch den Geschmack von Speisen verbessert. Die raue Oberfläche nimmt Fette und Aromen auf, und gibt sie beim nächsten Benutzen wieder ab. Gusseisen ist einfach zu reinigen und zu pflegen – ganz ohne Spülmittel. Unabhängig sind allerdings das gründliche Abtrocknen und Nachbehandeln mit der Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen. Alle gusseisernen Petromax Produkte haben ein so genanntes Seasoned Finish und können direkt verwendet werden ohne vorheriges Einbrennen.

Der Petromax Feuertopf wurde vom unabhängigen Institut Fresenius geprüft. So garantieren wir die Qualität und Sicherheit unserer Produkte aus Gusseisen.

Good reasons for cast iron

Cast iron is a heavy, sturdy material that has an incredibly long lifespan when given proper care – Petromax products will make generations of people happy. Cast iron is ideally suitable for use on embers or an open fire, but its place in the kitchen at home is also undeniable. A particular advantage of the material is the even temperature distribution and the constant heat storage. The patina is a characteristic of cast iron; it gives food a better taste with every use. The rough surface absorbs grease and flavours and passes them on to the food the next time it is used. Cast iron is easy to clean and to take care of – without any dishwashing liquid. However, it should always be thoroughly dried and treated with the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron regularly. All Petromax cast-iron products have a so-called seasoned finish and can be used directly without a prior seasoning.

The Petromax Dutch Oven was tested by the independent Institute Fresenius. That is how we ensure quality and safety of our cast-iron products.

Des bonnes raisons pour fonte

La fonte, matériau lourd et robuste, a une longévité incroyable si l'on en prend soin – les produits Petromax sont transmis avec joie de génération en génération. La fonte est idéale pour une utilisation sur braises et feux ouverts, mais même dans la cuisine à la maison, difficile de s'en passer. Un avantage tout particulier du matériau est la répartition homogène de la température et la conservation constante de la chaleur. La patine, caractéristique de la fonte, donne un meilleur goût aux aliments à chaque utilisation. La surface rugueuse absorbe la graisse et les arômes et les retransmet à la prochaine cuisson. La fonte se nettoie et s'entretient facilement, entièrement sans liquide vaisselle. Il est par contre indispensable de la sécher avec soin et de la traiter avec la Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé Petromax. Tous les produits en fonte Petromax ont été « culottés » et peuvent donc être utilisés immédiatement sans culottage préalable.

La Marmite en fonte Petromax a été testée par l'institut indépendant Fresenius. Nous garantissons ainsi la qualité et la sécurité de nos produits en fonte.

1



2



Feuerpfannen

1-2 Fleisch, Gemüse, Fisch: Scharf anbraten gelingt mit den Feuerpfannen auf dem Küchenherd oder draußen über dem Feuer! Die Gusspfannen gibt es mit zwei Henkeln und als klassische Bratpfanne mit Stiel.

Fire Skillets

1-2 Meat, vegetables, fish: searing is possible with the Fire Skillet on the cooker in the kitchen or over the fire outdoors! The Fire Skillet is available with two handles or as a classical frying pan with one handle.

Poêles en fonte

1-2 Faire revenir à feu vif de la viande, des légumes et du poisson : avec les poêles en fonte, c'est possible aussi bien sur une cuisinière que dehors au-dessus d'un feu! Les poêles en fonte sont disponibles avec deux anses, ou bien en version classique avec un manche.

1	Art. / Ref. / Art. (mit zwei Henkeln / with two handles / avec deux anses)	fp20h-t	fp25h-t	fp30h-t	fp35h-t	fp40h-t
	Fassungsvermögen max. / Capacity max. / Capacité max.	1 l	1,6 l	2,5 l	3,5 l	4,7 l
	Durchmesser am oberen Rand / Diameter upper edge / Diamètre du bord supérieur	20 cm / 7.9 in	25 cm / 9.8 in	30 cm / 11.8 in	35 cm / 13.8 in	40 cm / 15.7 in
	Durchmesser Pfannenboden / Bottom diameter / Diamètre en bas	15 cm / 5.9 in	20 cm / 7.9 in	25 cm / 9.8 in	30 cm / 11.8 in	35 cm / 13.8 in
	Höhe / Height / Hauteur	5 cm / 1.9 in	5 cm / 1.9 in	5 cm / 1.9 in	5 cm / 1.9 in	5 cm / 1.9 in
	Gewicht ca. / Weight approx. / Poids env.	1,6 kg / 3.5 lbs	2,3 kg / 5 lbs	3,3 kg / 7.3 lbs	4 kg / 8.8 lbs	5,2 kg / 11.5 lbs

2	Art. / Ref. / Art. (mit Stiel / with one handle / avec un manche)	fp20-t	fp25-t	fp30-t	fp35-t	fp40-t
	Fassungsvermögen max. / Capacity max. / Capacité max.	1 l	1,6 l	2,5 l	3,5 l	4,7 l
	Durchmesser am oberen Rand / Diameter upper edge / Diamètre du bord supérieur	20 cm / 7.9 in	25 cm / 9.8 in	30 cm / 11.8 in	35 cm / 13.8 in	40 cm / 15.7 in
	Durchmesser Pfannenboden / Bottom diameter / Diamètre en bas	15 cm / 5.9 in	20 cm / 7.9 in	25 cm / 9.8 in	30 cm / 11.8 in	35 cm / 13.8 in
	Höhe / Height / Hauteur	6,7 cm / 2.6 in	6,7 cm / 2.6 in	6,7 cm / 2.6 in	6,7 cm / 2.6 in	6,7 cm / 2.6 in
	Gewicht ca. / Weight approx. / Poids env.	1,8 kg / 4 lbs	2,5 kg / 5.5 lbs	3,5 kg / 7.7 lbs	4,4 kg / 9.7 lbs	5,5 kg / 12 lbs

1



2



Grill-Feuerpfannen

Anbraten mit Grillmuster ist mit den Grill-Feuerpfannen ganz einfach. Dank Grill-Rillen am Boden der Gusspfannen können Fleisch, Gemüse und Co. über dem offenen Feuer oder in der heimischen Küche zubereitet werden. Die Grill-Feuerpfannen sind mit klassischem Pfannenstiel oder mit zwei Henkeln in je zwei Größen erhältlich.

Grill Fire Skillets

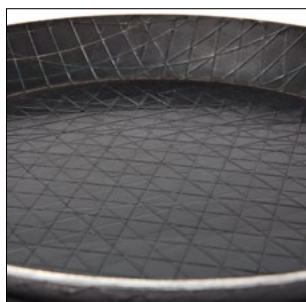
Tasteful roasting is made easy with the Grill Fire Skillets. Thanks to the pan surface with its grilling ridges, meat vegetables and Co. can be prepared over the open fire or in the kitchen at home. The Grill Fire Skillets are available with classic pan handle or with two handles and in two sizes.

Poêles en fonte à griller

Faire revenir à feu vif de la viande, des légumes et du poisson : avec les poêles en fonte à griller, c'est possible aussi bien sur une cuisinière que dehors au-dessus d'un feu! Les poêles en fonte à griller sont disponibles avec deux anses, ou bien en version classique avec un manche.

Art. / Ref. / Art (mit zwei Henkeln / with two handles / avec deux anses)	gp30h-t	gp35h-t
Fassungsvermögen max. / Capacity max. / Capacité max.	2,5 l	3,5 l
Durchmesser am oberen Rand / Diameter upper edge / Diamètre du bord supérieur	30 cm / 11.8 in	35 cm / 13.8 in
Durchmesser am unteren Rand / Bottom diameter / Diamètre en bas	25 cm / 9.8 in	30 cm / 11.8 in
Höhe / Height / Hauteur	5 cm / 1.9 in	5 cm / 1.9 in
Gewicht ca. / Weight approx. / Poids env.	3,6 kg / 7.9 lbs	4,7 kg / 10.5 lbs

Art. / Ref. / Art. (mit Pfannenstiel / with one handle / avec un manche)	gp30-t	gp35-t
Fassungsvermögen max. / Capacity max. / Capacité max.	2,5 l	3,5 l
Durchmesser am oberen Rand / Diameter upper edge / Diamètre du bord supérieur	30 cm / 11.8 in	35 cm / 13.8 in
Durchmesser am unteren Rand / Bottom diameter / Diamètre en bas	25 cm / 9.8 in	30 cm / 11.8 in
Höhe / Height / Hauteur	6,7 cm / 2.6 in	6,7 cm / 2.6 in
Gewicht ca. / Weight approx. / Poids env.	3,8 kg / 8.4 lbs	5 kg / 11 lbs



Schmiedeeiserne Pfanne sp24 | sp28 | sp32

 Petromax schmiedeeiserne 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.

Wrought-Iron Pan sp24 | sp28 | sp32

 Petromax Wrought-Iron Pans pass on heat directly to the food thanks to the excellent heat conduction. The patina which develops through the special structure of the pan's surface improves with each use and makes it possible to roast, fry and braise without the food sticking to the pan.

Poêle en fer forgé sp24 | sp28 | sp32

 Les poêles en fer forgé Petromax transmettent la chaleur directement aux aliments grâce à une excellente conductibilité thermique. Une patine se forme sur la structure spéciale de la surface de la poêle ; elle s'améliore à chaque usage, de façon à pouvoir faire sauter, cuire et braiser des aliments sans qu'ils n'adhèrent à la poêle.

Art. / Ref. / Art.	sp24	sp28	sp32
Durchmesser am oberen Rand (ca.) / Diameter of the upper edge (approx.) / Diamètre du bord supérieur (env.)	24 cm / 9.45 in	28 cm / 11 in	32 cm / 12.6 in
Gewicht / Weight / Poids	1.165 g / 2.6 lbs	1.520 g / 3.4 lbs	1.975 g / 4.4 lbs





1



Muffinform mf6

1 Die Petromax Muffinform aus Gusseisen bäckt herz-
hafte oder süße Teigwaren. Mit dem praktischen
Henkel lässt sie sich direkt über das Feuer hängen
oder im Feuertopf ft6 und ft9 platzieren (Stapelrost
oder Untersetzer benutzen, um Zerkratzen auszu-
schließen). Durch die optimale Hitzeverteilung ist
die Form auch für den heimischen Herd geeignet.
Ergibt sechs Muffins.

Muffin Tin mf6

1 The Petromax Muffin Tin made of cast iron bakes sa-
voury or sweet cakes and pastries. With the practical
handle it can be hung directly over the fire or placed
in the Dutch Ovens ft6 and ft9 (use a Stack Grate or a
Trivet to prevent scratching). Thanks to the optimal
heat distribution the tin is also suitable for the home
oven. Bakes six muffins.

Moule à muffins mf6

1 Le moule à muffins Petromax en fonte permet de
cuire des pâtisseries ou de petits cakes salés. Avec
l'anse pratique, il peut être accroché directement
au-dessus du feu ou placé dans les marmites en
fonte ft6 et ft9 (il faut utiliser une grille superposable
ou un dessous-de-plat pour éviter les égratignures).
Grâce à la répartition optimale de la chaleur, il est
également adapté aux cuisinières domestiques.
Peut cuire six muffins.

Art. / Ref. / Art.	mf6
Material / Material / Matériau	Gusseisen / cast iron / fonte
Maße / Dimensions / Dimensions	29,9 x 4,4 x 27,3 cm / 11,7 x 1,7 x 10,7 in
Volumen gesamt / total capacity / capacité totale	ca. / approx. / env. 780 ml
Volumen pro Muffin / Capacity per muffin / Capacité par muffin	ca. / approx. / env. 130 ml
Gewicht / Weight / Poids	3,5 kg / 7,7 lbs

1



Gugelhupfform mit Tortenboden-Deckel gf1

Die aus Gusseisen gefertigte Form zum Backen von Gugelhupfkuchen (Ø 23 cm) und Tortenböden (Ø 22 cm) im Deckel ist sowohl für den Backofen als auch für offenes Feuer geeignet. Der multifunktionale Gardeckel besitzt eine Tortenbodenform auf der Innenseite und Füße zum Aufstellen auf der Außenseite. Eine einfache Handhabung wird dank eines Tragehenkels gewährleistet.

Ring Cake Pan with Tart Case Lid gf1

The pan made of cast iron for baking ring cakes (Ø 23 cm / 9.1 in), and tart cases (Ø 22 cm / 8.7 in) in the lid, is suitable for the oven as well as for the open fire. Inside, the multifunctional lid has a tart case mould, and outside, it has feet to stand on. A handle ensures that the pan is easy to carry.

Moule à kouglof avec couvercle moule à tarte gf1

Le moule en fonte pour cuire des kouglofs (Ø 23 cm) et, dans le couvercle, des fonds de tarte (Ø 22 cm) convient aussi bien à une utilisation au four que sur un feu ouvert. Le couvercle multifonction comporte un moule à fond de tarte à l'intérieur et des pieds à l'extérieur. Une anse garantit une manipulation facile.

Art. / Ref. / Art.	gf1
Maße (mit geschlossenem Deckel) / Dimensions (with closed lid) / Dimensions (avec couvercle fermé)	23,8 x 23,8 x 16,3 cm / 9,4 x 9,4 x 6,4 in
Volumen der Gugelhupfform / Capacity of ring cake pan / Capacité du moule à kouglof	3,0 l
Volumen des Deckels / Capacity of lid / Capacité du couvercle	1,0 l
Gewicht (inkl. Deckel) / Weight (incl. lid) / Poids (couvercle incl.)	6,2 kg / 13,7 lbs
Material / Material / Matériau	Gusseisen / cast iron / fonte



1



Gusseiserner Geflügelbräter cf30

1 Saftiges Geflügel aus dem Ofen oder dem Kugelgrill: Ist die Vertiefung in der Mitte des Geflügelbräters mit Gewürzen und Brühe gefüllt, entsteht das perfekte Aroma. Gusseisen garantiert eine optimale Hitzeverteilung und das Hühnchen wird gleichmäßig knusprig gegart. Überschüssiges Fett und Bratensatz fließen in die Auffangschale.

Cast Iron Poultry Roaster cf30

1 Juicy poultry from the oven or the kettle grill: When the well in the middle of the poultry roaster is filled with spices and stock, the perfect flavour is created. Cast iron ensures an optimal heat distribution, and the cooked chicken is evenly crispy. Surplus fat and meat juices will flow into the drip pan.

Cuit-poulet en fonte cf30

1 De la volaille juteuse sortant du four ou du barbecue sphérique : quand le creux au centre du cuit-poulet est rempli d'épices et de bouillon, la volaille a une saveur remarquable. La fonte garantit une répartition optimale de la chaleur, et le poulet est cuit de façon croustillante uniformément. L'excédent de graisse et le jus de la viande s'écoulent dans la coupelle.

Art. / Ref. / Art.	cf30
Durchmesser / Diameter / Diamètre	30 cm / 11.8 in
Gewicht / Weight / Poids	4,4 kg / 9.7 lbs



1



2



3



Kastenform mit Deckel k4 & k8

1-2 Die Formen eignen sich als Bräter, Auflaufform, zum Backen von Brot oder Kuchen und sind in zwei Größen erhältlich. Die Eigenschaften des Gusseisens überzeugen in der kantigen Form im Ofen zuhause und in der Draußen-Küche. Mit dem Deckelheber lässt sich der Deckel abnehmen. Der Deckel der großen Kastenform k8 ist mit Füßen ausgestattet, sodass er umgedreht als Pfanne verwendbar ist. Außerdem besitzt er ein Rillenprofil, wodurch er als Steak- und Grillpfanne dient.

1 Art.: k4 (2,4 l)

2 Art.: k8 (5,5 l)

Loaf Pan with Lid k4 & k8

1-2 The Loaf Pans can be used as roasters, ovenproof dishes for casseroles and loaf pans for baking bread or cake. The cast iron qualities of the rectangular loaf pan, available in two sizes, are a success in the oven at home as well as for cooking outdoors. The lid is easy to lift with the lid lifter. The lid of the bigger Loaf Pan k8 comes with feet, so that it can be used as a pan when upturned. Moreover, it has ridges which make it a brilliant steak and grill pan.

1 Ref.: k4 (2.4 l)

2 Ref.: k8 (5.5 l)

Moule à pain k4 avec couvercle & Moule à gratin k8 avec couvercle

1-2 Les moules servent de cocottes, de moules à soufflé ou à cake, ou encore à faire cuire du pain ou des gratins. Les qualités de la fonte de ce moule rectangulaire, disponible en deux tailles, sont un succès aussi bien dans le four à la maison que pour cuisiner en plein air. Le couvercle s'enlève facilement avec le souleveur de couvercle. Le couvercle du Moule à gratin k8 est équipé de pieds afin de pouvoir être utilisé comme poêle lorsqu'on le retourne. De plus, il possède des rainures qui le rendent parfait comme poêle pour steaks et grillades.

1 Art.: k4 (2,4 l)

2 Art.: k8 (5,5 l)

Transporttaschen für Kastenform k4 & k8

3 In den praktischen Transporttaschen aus widerstandsfähigem Ripstop Gewebe (Stärke 600 D) lassen sich die Kastenformen k4 und k8 bestens verstauen, aufbewahren oder transportieren.

Art.: ta-k4 & ta-k8

Transport Bags for Loaf Pans k4 & k8

3 With the practical Transport Bags made of resistant rip stop fabric (strenght 600 D) the Loaf Pans k4 and k8 can be perfectly stowed, stored and transported.

Ref.: ta-k4 & ta-k8

Sacs de transport pour Moule à pain k4 & pour Moule à gratin k8

3 Les sacs de transport pratiques en tissu Ripstop résistant (densité 600D) sont parfaits pour ranger, stocker et transporter le Moule à pain k4 et le Moule à gratin k8.

Art.: ta-k4 & ta-k8

Art. / Ref. / Art.	k4	k8
Maße / Dimensions / Dimensions	34 x 13 x 13,5 cm / 13.4 x 5.1 x 3.9 in	34 x 24 x 14,5 cm / 13.4 x 9.5 x 5.7 in
Volumen (mit geschlossenem Deckel) / Capacity (with closed lid) / Capacité (avec couvercle fermé)	2,4 l	5,5 l
Gewicht (inkl. Deckel) / Weight (incl. lid) / Poids (incl. couvercle)	5,2 kg / 11.5 lbs	9,1 kg / 20 lbs

1

2

3



Waffel-, Sandwich- und Burgereisen

1-3 Ob am Lagerfeuer oder auf dem Grill, mit den gusseisernen Formen gelingen dir knusprige Waffeln, originelle Sandwiches und saftige Burger. Der praktische Verschlusshaken hält die beiden Hälften der Eisen sicher zusammen. Die hervorragenden Materialeigenschaften des Gusseisens ermöglichen dir sowohl scharfes Anbraten als auch das Nutzen der Restwärme zum Ausbacken oder Garen. Zum Reinigen kannst du die Form über das Scharnier voneinander lösen und so einzeln säubern.

1 Art.: wf-iron

2 Art.: sw-iron

3 Art.: bg-iron

Waffle, Sandwich and Burger Iron

1-3 Whether at the campfire or on the grill, you can make crispy waffles, perfect sandwiches or juicy burgers with these cast-iron moulds. The locking hook keeps both halves of the iron safely together. The excellent material properties of cast iron allow you to sear meat as well as to use the residual heat for baking or cooking. For cleaning, you can separate both halves at the hinge.

1 Ref.: wf-iron

2 Ref.: sw-iron

3 Ref.: bg-iron

Moule à gaufres, Appareil à sandwiches et Appareil à burger

1-3 Que ce soit au feu de camp ou sur le grill, avec les moules en fonte, tu peux faire des gaufres croustillantes, des sandwiches originaux et des hamburgers juteux. Le crochet de fermeture pratique maintient fermement les deux moitiés des fers. Les excellentes propriétés matérielles de la fonte te permettent à la fois de saisir et d'utiliser la chaleur résiduelle pour la cuisson au four ou pour toute cuisson en général. Pour le nettoyage, tu peux enlever le moule et la charnière et ainsi le nettoyer un par un.

1 Art.: wf-iron

2 Art.: sw-iron

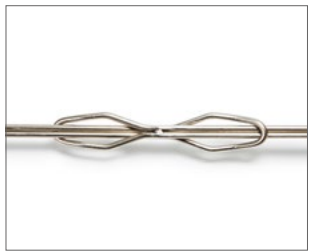
3 Art.: bg-iron

Art. / Ref. / Art.	wf-iron	sw-iron	bg-iron
Maße / Dimensions / Dimensions	3 x 20 x 72 cm / 1.2 x 8 x 28.3 in	4,5 x 13,5 x 72 cm / 1.7 x 5.3 x 28.5 in	3,5 x 26 x 70 cm / 1.3 x 10 x 27.5 in
Gewicht / Weight / Poids	2,7 kg / 6 lbs	1,5 kg / 3.3 lbs	2,5 kg / 5.5 lbs



1

2



Lagerfeuer-Spieße Is1 & Is2

Die ideale Ergänzung zum Grillen: der Lagerfeuer-Spieß aus rostfreiem Edelstahl mit Buchenholzgriff. Damit können Würstchen, Gemüse und vieles mehr schnell und einfach über dem Feuer gegrillt werden. Der ausziehbare Stab schafft eine sichere Entfernung zum Feuer. Die leicht gebogenen Zinken des Spießes Is1 (Länge max.: 92 cm) verhindern, dass das Grillgut herunterfällt. Der Spieß Is2 (Länge max.: 91 cm) mit vollständig umgebogener Gabel ist aufgrund seiner sicheren Handhabung besonders gut für Kinder geeignet. Zwei Stück pro Packung.

Art.: Is1

Art.: Is2

Campfire Skewer Is1 & Is2

The ideal BBQ addition: the Campfire Skewer made of stainless steel and beech wood. Thus sausages, vegetables and much more can be easily grilled on the open fire. The extendable rod establishes a safe distance to the fire. The slightly bent prongs of the skewer Is1 (Length max.: 36.2 in) prevent grilled food from falling down. The skewer Is2 (Length max.: 35.8 in) with completely bent fork arms is, due to its safe handling, especially suitable for children. Two pieces per package.

Ref.: Is1

Ref.: Is2

Brochette pour feu de camp Is1 & Is2

Le complément idéal pour les grillades : la brochette pour feu de camp en acier inox avec poignée en bois de hêtre. Elle permet de faire griller au-dessus du feu des saucisses, des légumes et bien plus encore, rapidement et facilement. La tige extensible offre une distance sûre par rapport au feu. Les dents légèrement crochues de la brochette Is1 (Longueur max. : 92 cm) empêchent les aliments de tomber. La brochette Is2 (Longueur max. : 91 cm) empêche les aliments de tomber. La brochette Is2 entièrement recourbée convient parfaitement à une utilisation par des enfants, car elle se manipule en toute sécurité. Deux pièces par emballage.

Art.: Is1

Art.: Is2

Art. / Ref. / Art.	Is1	Is2
Maße / Dimensions / Dimensions	2 x 6 x 92 cm / 0.8 x 2.4 x 36.2 in	2 x 8 x 91 cm / 0.8 x 3.1 x 35.8 in
Gewicht / Weight / Poids	190 g / 0.42 lbs	215 g / 0.42 lbs



1



Grill- und Kohlenzange

Unverzichtbar zum Grillen und Draußen-Kochen: Die Grill- und Kohlenzange aus gebürstetem, rostfreiem Edelstahl hat einen gewölbten Zangenkopf, sodass sich Grillgut, Kohlen und Briketts einfach greifen und platzieren lassen. Dank des praktischen Verschlussmechanismus kann die Zange platzsparend – hängend oder liegend – aufbewahrt werden. Erhältlich in zwei Größen.

Art. / Ref. / Art.	za1	za2
Länge / length / longueur	41 cm / 16 in	54 cm / 21 in

2



BBQ and Coal Tongs

Essential for grilling and cooking outdoors: The BBQ and coal tongs made of brushed, stainless steel have a curved head that makes it easy to grasp and place food, coal and briquettes. Thanks to the practical locking mechanism, the tongs can be kept – hanging or lying – in a space-saving way. Available in two sizes.

Pince à barbecue et à charbon

Indispensable pour le barbecue et la cuisine en plein air : la pince à barbecue et à charbon en acier poli et inoxydable a une tête incurvée pour attraper et positionner facilement l'aliment à griller, le charbon ou les briquettes. Grâce au mécanisme de fermeture pratique, la pince peut être rangée – suspendue ou posée – sans encombrer. Disponible en deux tailles.

Flexibler Grill- und Pfannenwender

Der Küchenfreund mit einem hochwertigen Griff aus Walnussholz ist ideal zum Wenden des Garguts. Die gebürstete, rostfreie Edelstahlplatte verjüngt sich zur Vorderkante, sodass sie sehr stabil ist, aber dennoch flexibel bleibt. Den Grill- und Pfannenwender gibt es in den Ausführungen mit einem kurzen oder langen Griff.

Flexible Spatula for Grill and Pans

The kitchen tool with a high-quality walnut wooden handle is perfect to turn over food. The brushed stainless steel blade tapers at its end, so that it is very steady, yet still flexible. The spatula for grill and pans is available in two models, either with a long handle or a short one.

Spatule flexible pour poêles et barbecues

Cet outil de cuisine au manche de qualité en bois de noyer est parfait pour retourner les aliments. La lame en acier polie et inoxydable s'affine vers le bout, ce qui la rend très stable tout en restant flex-ible. La spatule pour poêles et barbecue existe en deux modèles, avec un manche court ou long.

Art. / Ref. / Art.	za1	za2
Edelstahlplatte / stainless steel blade / lame en acier inox	7,3 x 17 cm / 2,9 x 6,7 in	7,3 x 17 cm / 2,9 x 6,7 in
Holzgriff / wooden handle / manche en bois	3 x 12 cm / 1,2 x 4,7 in	3 x 24 cm / 1,2 x 9,5 in



3



Feuerstand

3 Dieser ausgeklügelte Aufsatz wird mit einem Handgriff zusammengesteckt und auf den Anzündkamin gesetzt. Während Grillkohle und Briketts durchglühen, kann auf dem Feuerstand ein Topf oder eine Pfanne platziert und die Hitze z. B. zum Anbraten genutzt werden. Optional ist das Standkreuz auch als Unter-setzer verwendbar. Er ist geeignet für kleinere Grillstarter mit Ø 14,5 - 16,5 cm oder größere Anzündkamine mit Ø 19 - 25 cm.

Fire Stand

3 This well thought-out device can be assembled in no time and put on the chimney starter. While charcoal and briquettes are burning, a pot or a pan can be placed on the fire stand and the heat can be used, e. g. for frying food. Another option is to use the cross-shaped stand as a trivet. It is suitable for smaller barbecue starters of Ø 14.5-16.5 cm (0.57-0.63 in) or bigger chimney starters of Ø 19-25 cm (0.75-0.98 in).

Trépied de cuisson

3 Cet ingénieux appareil s'assemble en un clin d'œil et se pose sur la cheminée d'allumage. Tandis que charbon et briquettes sont en train de brûler, une casserole ou une poêle peut être placée sur le socle et la chaleur peut être utilisée par ex. pour faire frire de la nourriture. Il est également possible d'utiliser le socle en forme de croix comme dessous-de-plat. Le socle convient aux petits starters pour barbecue de Ø 14,5 - 16,5 cm ou aux grandes cheminées d'allumage de Ø 19 - 25 cm.

Art. / Ref. / Art.	rbx
Maße (aufgebaut) / Dimensions (assembled) / Dimensions (monté)	34,5 x 34,5 x 4,7 cm / 13.6 x 13.6 x 1.8 in
Material / Material / Matériau	Edelstahl / stainless steel / acier inox
Materialstärke / Material thickness / Épaisseur du matériau	2 mm / 0.08 in

1



2



Untersetzer

1 Der Untersetzer bietet eine stabile Ablagemöglichkeit für jede Situation in der Draußen-Küche. Heiße Töpfe und Pfannen können hier problemlos abgestellt werden.

Trivet

1 The trivet offers a steady support for each situation when cooking outdoors. Hot pots and pans can easily be put down on it.

Dessous-de-plat

1 Le dessous-de-plat offre un support stable pour s'adapter à chaque situation pour cuisiner en plein air. On peut y déposer sans problème des marmites et poêles brûlantes.

Art. / Ref. / Art.	ftus
Maße (H x B x T) / Dimensions (H x W x D) / Dimensions (H x L x P)	7,3 x 17 cm / 2,9 x 6,7 in
Gewicht / Weight / Poids	3 x 12 cm / 1,2 x 4,7 in
Material / Material / Matériau	Stahl, galvanisiert / steel, galvanised / acier galvanisé

Pfannenkecht

2 Der aus Stahl gefertigte Pfannenkecht eignet sich als sichere Stellfläche für Pfannen und Töpfe. Dank der Löcher in jedem Fuß lässt er sich mit Zeltheringen im Boden verankern. Die Feuerstelle wird so zu einer soliden Kochstelle.

Cooking Stand

2 The Cooking Stand made of steel makes a safe supporting surface for pans and pots. Thanks to the holes in each leg, it can be secured to the ground with tent pegs. Thus the fire place is turned into a solid cooking place.

Trépied de cuisson

2 Le trépied de cuisson en acier supporte sans danger poêles et casseroles. Grâce aux ouvertures dans chacun de ses pieds, le trépied de cuisson peut être stabilisé au sol à l'aide de sardines de tente. Le foyer devient ainsi un endroit stable pour cuisiner.

Art. / Ref. / Art.	pt
Maße (zusammengelegt) / Dimensions (folded) / Dimensions (plie)	35,5 x 19 x 3,5 cm / 14 x 7,5 x 1,5 in
Höhe (aufgestellt) / Height (unfolded) / Hauteur (dépliée)	18 cm / 7 in
Gewicht / Weight / Poids	1,1 kg / 2,4 lbs
Topdurchmesser / Diameter / Diamètre	(min.) 20 cm / 8 in



3



Cabix plus / Briquets für Feuertopf und Grill

3

- CO₂-neutral, umweltfreundlich und nachhaltig
- hergestellt aus 100 % natürlichen Rohstoffen aus der Kokosmilchproduktion
- konstant hoher Heizwert erzeugt saubere und gleichmäßige Glut
- brennt geruchsneutral und rauchfrei
- große Auflagefläche durch eckige Form: ideal für Kochen mit dem Feuertopf
- spezielles Rillenprofil der Briquets sorgt für hervorragende Belüftung beim Anzünden sowie für effizientes Abbrennen
- formstabil

Art.: c-plus

Cabix plus / Briquettes for Dutch Oven and BBQ

3

- CO₂-neutral, eco-friendly and sustainable
- made of 100 % natural resources from the coconut milk production
- constantly high calorific value produces clean and even embers
- burns out odourless and smoke-free
- broad surface area thanks to square shape: outstanding for Dutch Oven cooking
- special ridge profile of briquettes ensures excellent ventilation for ignition as well as efficient burning
- dimensionally stable

Ref.: c-plus



Cabix plus / Briquettes pour marmite en fonte et barbecue

3

- neutre en CO₂, écologique et durable
- 100 % fabriqué avec des matières premières issues de la production de lait de coco
- haut pouvoir calorifique constant, qui produit des braises propres et régulières
- brûlent sans odeur et sans fumée
- grande surface de contact grâce à la forme carrée : parfait pour une cuisson avec marmite en fonte
- les rainures sur les briquettes assurent une ventilation excellente à l'allumage et une combustion efficace
- indéformable

Art.: c-plus

1



Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen
Der Ringreiniger aus Edelstahl säubert mühelos Guss- und Schmiedeeisen, ohne die wertvolle Patina zu zerstören. Erhältlich in zwei Größen.

Art.: scrub (12 x 12 cm)

Art.: scrub-xl (20 x 20 cm)

2



Chain Mail Cleaner for Cast- and Wrought Iron

The chain mail cleaner made of stainless steel effortlessly cleans cast and wrought iron without ruining the valuable patina. Available in two sizes.

Ref.: scrub (4.7 x 4.7 in)

Ref.: scrub-xl (7.9 x 7.9 in)

3



Cotte de mailles à recurer pour fonte et fer forgé

La cotte de mailles en acier inox nettoie sans effort fonte et fer forge sans détruire la précieuse patine. Disponible en deux tailles.

Art.: scrub (12 x 12 cm)

Art.: scrub-xl (20 x 20 cm)

Schaber und Schaber mit Rillen für Feuer-töpfe und -pfannen

Der Schaber aus lebensmittelechtem Kunststoff ist passgenau auf die Krümmung von Feueröpfen, -pfannen und Kastenformen abgestimmt und ermöglicht so das problemlose Reinigen der gusseisernen Formen. Der Schaber ohne Rillen ist auch als Teig- oder Backspachtel einsetzbar; der Schaber mit Rillen entfernt Rückstände aus allen Petromax Produkten mit Grillstruktur.

Art.: os-z (mit Rillen)

Art.: os (ohne Rillen)

Scraper and Scraper with Ridges for Dutch Oven and Fire Skillets

The scraper made of food-safe polypropylene (PP) fits perfectly onto the bending of Dutch Oven, Fire Skillets and Loaf Pans and thus enables effortless cleaning of the cast-iron moulds. The scraper without ridges is also suitable as a dough scraper or spatula; the scraper with ridges removes residues from all Petromax products with grill pattern.

Ref.: os-z (with Ridges)

Ref.: os (without Ridges)

Raclette et raclette à rainures pour des Marmites et Poêles

La raclette en polypropylène apte au contact alimentaire (PP) est parfaitement adaptée à la courbure des Marmites en fonte, des Poêles et des Moules à pain et à gratin et permet ainsi un nettoyage facile des moules en fonte. La raclette sans rainures peut également être utilisée comme pâte ou spatule à pâtisserie; la raclette avec des rainures élimine les résidus de tous les produits Petromax avec la structure du grill.

Art.: os-z (avec rainures)

Art.: os (sans rainures)

Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen

Die aus natürlichen Inhaltsstoffen hergestellte Paste pflegt und erhält die Oberfläche von guss- und schmiedeeisernen Petromax Produkten. Durch die regelmäßige Anwendung der lebensmittelechten Pflegepaste bildet sich im Laufe der Zeit eine hochwertige Patina.

Art.: ft-pflege

Care Conditioner for Cast and Wrought Iron

This conditioner, a blend of natural ingredients, protects and preserves the special surface of Petromax cast and wrought iron products. Applying the food-safe conditioner regularly helps developing a refined coating over time.

Ref.: ft-pflege

Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé

La pâte, fabriquée à partir de matières naturelles, entretient et préserve la surface spéciale des produits en fer forgé et en fonte Petromax. En appliquant régulièrement cette pâte d'entretien apte au contact alimentaire, une patine de haute qualité se formera au fil du temps.

Art.: ft-pflege



4



Deckelheber und Profi-Deckelheber

4-5 Der Deckelheber eignet sich zum einen für das Öffnen und Schließen von Feuertopf, Kastenform und Co., zum anderen als alternativer Schürhaken für Kamin- und Lagerfeuer. Der Deckelheber ermöglicht durch den Klemmechanismus einen sicheren und komfortablen Halt.

4 Art.: ftdh

5 Art.: ftplus

5



Lid Lifter and Professional Lid Lifter

4-5 The lid lifter is perfect for opening and closing Dutch Ovens, baking tins and co. on the one hand, and for serving as a poker for chimney or campfire on the other hand. The professional lid lifter enables a secure and comfortable grip thanks to the clamping mechanism.

4 Ref.: ftdh

5 Ref.: ftplus



Lève-couvercle et Lève-couvercle professionnel

4-5 Le lève-couvercle est parfait pour ouvrir ou fermer les marmites en fonte, moules à cake et cie, mais peut aussi servir de tisonnier pour cheminée ou feu de camp. Le lève-couvercle professionnel permet une prise sûre et confortable grâce au mécanisme de blocage.

4 Art.: ftdh

5 Art.: ftplus

1



Petromax Feuergel

1 Sicher, sauber, brennstark. Geeignet zum Anzünden von Holz, Kohle und Fackeln sowie für den Betrieb von Rechauds und Notkochern.

Art.: gel

2



Petromax Firegel

1 Safe, clean, intensely burning. Suited for lighting of wood, charcoal or torches as well as for food warmers and camping stoves.

Ref.: gel

3



Petromax Gel allume-feu

1 Sûr, propre, brûle intensément. Adapté à l'allumage du bois, du charbon et de torches ainsi qu'au fonctionnement de chauffe-plats et réchauds d'appoint.

Art.: gel

Mini-Gasbrenner hf1 und Profi-Gasbrenner hf2

2-3

Die Petromax Gasbrenner hf1 und hf2 eignen sich hervorragend zum Anzünden von Grill, Lagerfeuer und Petromax Lampen. Während der Mini-Gasbrenner sehr handlich ist, kann der Profi-Gasbrenner mit einer Leistung von ca. 1300 °C sogar für kleine Lötarbeiten verwendet werden. Sowohl der hf1 als auch der hf2 sind in vollem Umfang TÜV und GS geprüft.

2 Art.: hf1

3 Art.: hf2

Mini Blowtorch hf1 and Professional Blowtorch hf2

2-3

The Petromax torches hf1 and hf2 are perfectly suitable for lighting barbecues, campfires and Petromax lamps. Whereas the mini-torch is very handy, the professional torch can be used with an output of approx. 1300 °C (2372 °F) even for small soldering work. Both the hf1 and the hf2 are fully TÜV (German Technical Inspection Association) and GS (safety requirements) approved.

2 Ref.: hf1

3 Ref.: hf2

Chalumeau à gaz hf1 et Chalumeau à gaz professionnel hf2

2-3

Les chalumeaux à gaz Petromax hf1 et hf2 sont parfaits pour allumer barbecues, feux de camp et lampes Petromax. Tandis que le petit chalumeau à gaz est très pratique, le chalumeau à gaz professionnel peut fournir env. 1300 °C même pour de petits travaux de soudure. Aussi bien le hf1 que le hf2 sont entièrement testés par le TÜV (Association allemande d'inspection technique) et certifiés GS.

2 Art.: hf1

3 Art.: hf2



4



5



6



Petromax Zunder

4 Mit dem Petromax Zunder gelingt das Entfachen von Feuer mühelos – egal ob für den heimischen Kamin, beim Grillen mit Freunden oder auf Wandertouren. Die extrem leichte Verpackung, welche mit einem Zip-Verschluss wiederverschließbar ist, schützt den Zunder auch nach der ersten Anwendung effektiv vor Feuchtigkeit.

Art.: zunder

Petromax Zunder

4 Petromax Zunder is a safe and easy way to start a fire for a decent barbecue with the family, in a chimney or on an adventure trip. The packaging, which is very easy to transport because of its light weight, comes in the form of a resealable zipper bag that protects the Zunder from moisture – even after several uses.

Ref.: zunder

Zunder Petromax

4 Grâce au Zunder Petromax, l'allumage de votre feu se fait sans effort que ce soit dans votre cheminée d'intérieur, pour les barbecues entre amis ou en randonnée. L'emballage extrêmement léger et re-fermable protège efficacement les granulats contre l'humidité après leur première utilisation.

Art.: zunder

Petromax Feuerkit

5 Feuer anzünden leicht gemacht: Die sechs Hölzchen einfach mit der Steckcappe verbinden, mittig im aufgeschichteten Feuerholz platzieren und mit den beiliegenden Streichhölzern anzünden. Perfekt zum Feuermachen unterwegs, unkompliziert und umweltfreundlich. Erhältlich einzeln oder in der 100er Display-Box.

Art.: kit

Art.: kit100 (100er Display-Box)

Petromax Fire Kit

5 Starting a fire the easy way: Join together the six small pieces of wood with the cardboard, place it in the middle of a prepared amount of firewood and light it with the matches included. Perfect for starting a fire on the way, simple and eco-friendly. Available individually or in a display box of 100 fire kits.

Ref.: kit

Ref.: kit100 (box of 100 fire kits)

Petromax Kit feu

5 Allumer un feu devient un jeu d'enfant : il suffit de joindre les six bouts de bois et le carton, de placer le tout au milieu d'un tas de bois de chauffage et d'allumer avec les allumettes fournies. Parfait pour allumer un feu sur la route, simple et écologique. Disponible seul ou dans la boîte présentoir de 100 kits feu.

Art.: kit

Art.: kit100 (présentoir de 100 kits feu)

Aramid Pro 300 Handschuhe

6 Ob man ein großes Feuer schürt, auf dem offenen Feuer kocht oder grillt: Diese robusten, widerstandsfähigen Handschuhe aus Rauleder sind mit feuerfesten Aramidfasern gefüttert und schützen Hände und Unterarme bis zu einer Temperatur von 300 °C. Brandheiße Gegenstände hat man beim Grillen oder Feuermachen fest im Griff, denn das Leder gewährleistet mit seiner rauen Oberfläche eine hervorragende Grifffigkeit.

Art.: h300

Aramid Pro 300 Gloves

6 Whether stirring a fire or having a barbecue: These sturdy, resistant rough leather gloves are lined with fireproof aramid fibres and protect hands and forearms up to a temperature of 300 °C (572 °F). Burning objects can be grasped safely when something is grilled or a fire is made, for the leather ensures an outstanding gripping power thanks to its rough surface.

Ref.: h300

Gants Aramide Pro 300

6 Pour attiser un feu ou pour faire des grillades : ces gants robustes et résistants en cuir rugueux sont doublés de fibres d'aramide résistantes au feu et protègent les mains et avant-bras jusqu'à une température de 300 °C. Grâce à sa surface rugueuse, le cuir garantit une excellente prise en main. Ainsi, que ce soit en faisant griller des aliments ou en faisant un feu, les objets, même brûlants, tiennent parfaitement en main.

Art.: h300

1



2



Feuertopftische fe45 & fe90

1-2 Die Tische fe45 und fe90 schaffen die perfekte Arbeitshöhe für die Feuertopf-Küche. Alternativ können die Standbeine abgenommen werden, um den Tisch auf eine beliebige Unterlage zu stellen. Der großzügig bemessene Windschutz garantiert auch im Freien energie- und kohlesparend zu kochen. Vorne und an den Seiten bieten Bügel Platz zum Aufhängen von Kohlenzange, Geschirrtuch oder Grillhandschuhen. Um den Tisch zu säubern, lassen sich Asche und Kohlereste einfach durch eine Aussparung im vorderen Bereich der Arbeitsfläche auslegen.

1 Art.: fe45

2 Art.: fe90

Dutch Oven Tables fe45 & fe90

1-2 The tables fe45 and fe90 establish the perfect work height for cooking with a Dutch Oven. As an alternative, the support legs can be shortened so that the table can be placed on any surface. The generously sized windbreak ensures saving energy and charcoal even when cooking outdoors. At the front and the sides, a few hangers offer some place for hanging fire tongs, towels or barbecue gloves. In order to clean the table, ashes and rests of charcoal can be easily swept out thanks to a gap at the front of the work surface.

1 Ref.: fe45

2 Ref.: fe90

Tables pour marmites fe45 & fe90

1-2 Les tables fe45 et fe90 offrent une hauteur de travail parfaite pour la cuisine avec une marmite en fonte. Il est également possible de raccourcir les pieds d'appui afin de placer la table sur n'importe quel support. L'abat-vent de taille généreuse garantit une cuisson économe en énergie et en charbon même en plein air. Devant et sur les côtés, des tringles offrent de la place pour une pince à charbon, des serviettes ou des gants pour barbecue. Pour nettoyer la table, les cendres et les restes de charbon peuvent être balayés facilement grâce à une ouverture sur le devant du plan de travail.

1 Art.: fe45

2 Art.: fe90

Art. / Ref. / Art.	fe45	fe90
Größe der Arbeitsfläche / Size of the work surface / Taille de du plan de travail	45 x 45 cm / 17.7 x 17.7 in	45 x 90 cm / 17.7 x 35.4 in
Passend für / Suitable for / Adapté à	1-3 Feuertöpfe (je nach Größe) / 1-3 Dutch Ovens (depending on the size) / 1-3 marmites (selon leur taille)	1-4 Feuertöpfe (je nach Größe) / 1-4 Dutch Ovens (depending on the size) / 1-4 marmites (selon leur taille)
Höhe Windschutz (hinten) / Height of windbreak (behind) / Hauteur de l'abat-vent (derrière)	28 cm / 11 in	28 cm / 11 in
Flächenbelastung (max.) / Surface loading (max.) / Capacité de charge (max.)	80 kg / 176 lbs	100 kg / 220 lbs
Arbeitshöhe / Work height / Hauteur de travail	87 cm / 34.3 in	87 cm / 34.3 in

1


Feuergrill tg3

1 Der Petromax Feuergrill tg3 ist ein aus hochwertigem Gusseisen gefertigter Grill, der mit Holzkohle und Grillbriketts angefeuert werden kann. Der in zwei Stufen höhenverstellbare Grillrost, die großzügige Luftzufuhrregelung und der Tragehenkel lassen ihn nicht nur als Grill überzeugen, sondern machen ihn auch zu einer perfekten Kochstelle für Petromax Feuertöpfe (bis zur Größe ft12). Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) ist der tg3 sofort einsatzbereit. Durch den natürlichen Anti-hafteffekt von Gusseisen ist der Grillrost besonders einfach zu reinigen.

Fire Barbecue Grill tg3

1 The Petromax Fire Barbecue Grill tg3 is a grill that is manufactured with high quality cast iron and can be lighted with coal and barbecue briquettes. The two-level height-adjustable grilling grate, the large air supply control and the handle make it not only a compelling grill, but also a perfect cooking area for Petromax Dutch Ovens (up to size ft12). Thanks to the pretreated surface (seasoned finish), the tg3 can be used immediately. The natural anti-adhesive effect of cast iron makes the grilling grate particularly easy to clean.

Barbecue en fonte tg3

1 Le Barbecue en fonte tg3 Petromax est un barbecue fabriqué en fonte de grande qualité et qui peut être allumé avec du charbon et des briquettes pour barbecue. Le gril réglable en hauteur sur deux niveaux, la régulation de l'arrivée d'air et l'anse de transport en font un barbecue efficace, mais aussi une zone de cuisson parfaite pour les Marmites en fonte Petromax (jusqu'à la taille ft12 incluse). Grâce à la surface pré-traitée (culottée), le tg3 est utilisable immédiatement. Grâce à l'effet anti-adhésif naturel de la fonte, le gril est particulièrement facile à nettoyer.

Art. / Ref. / Art.	tg3
Durchmesser Korpus / Diameter of body / Diamètre du corps	40 cm / 15.7 in
Durchmesser mit Tragehenkel / Diameter with handle / Diamètre avec anse	45 cm / 17.5 in
Durchmesser Grillrost / Diameter of grilling grate / Diamètre du gril	39,1 cm / 15.4 in
Durchmesser Kohlerost / Diameter of coal grate / Diamètre de la grille à charbon	32 cm / 12.6 in
Höhe Korpus / Height of body / Hauteur du corps	16,6 cm / 6.5 in
Höhe (obere Grillrostposition) / Height (grilling grate in upper position) / Hauteur (avec le gril en position haute)	21 cm / 8.3 in
Material / Material / Matériau	
Gusseisen / cast iron / fonte	



1



Dreibein d1

Ein Muss für den Lagerfeuer-Koch: An dem Haken des robusten Dreibeins lässt sich der Petromax Feuertopf sicher an der Kette in verschiedenen Höhen aufhängen. Die abgeschrägten Füße sorgen auf den unterschiedlichsten Böden für einen sicheren Stand. Zudem ist jedes Bein einzeln und stufenlos höhenverstellbar, sodass sich Unebenheiten des Untergrunds ausgleichen lassen.

Cooking Tripod d1

A must for anyone who wants to cook on a campfire: The Petromax Dutch Oven can easily and safely be hung on the hook on the height-adjustable chain of the sturdy tripod. Thanks to the bevelled legs, the tripod is steady on any surface. Moreover each leg is continuously height-adjustable to keep the tripod evenly balanced in case of uneven ground.

Trépid de suspension d1

Indispensable pour qui veut cuisiner sur un feu de camp : une Marmite en fonte Petromax peut être suspendue en toute sécurité au crochet du solide trépid à des hauteurs de chaîne différentes. Les extrémités biseautées assurent un maintien stable sur différents types de sol. De plus, chaque pied est réglable en hauteur et en continu afin d'équilibrer facilement le trépid lorsque la surface du sol est inégale.



Art. / Ref. / Art.	d1
Transportgröße (zusammengeklappt) / Transport size (folded) / Dimensions de transport (plié)	12 x 98 x 12 cm / 4.7 x 38.5 x 4.7 in
Aufstellhöhe* / Height (mounted)* / Hauteur (montée)*	88 - 144 cm / 34.5 - 56.5 in
Beinlänge / Length (leg) / Longueur d'un pied	88 - 159 cm / 34.5 - 62.5 in
Gewicht / Weight / Poids	4,1 kg / 9 lbs
Maximale Belastung / Maximum load / Charge maximale	40 kg / 88.2 lbs
* Die Aufstellhöhe misst den Abstand vom Boden bis zum höchsten Punkt des aufgestellten Dreibeins. / * The height of the mounted tripod is measured from the ground to the highest point of the tripod. / * La hauteur montée est mesurée à partir du sol jusqu'au point le plus haut du trépid de suspension.	



1



Kesselhaken kh7

1 Die Kesselsäge bringt das seit dem Mittelalter bewährte Prinzip des Kochens über offenem Feuer wieder in die modernen Draußen-Küchen. Durch die sieben Zähne der Säge kann der Abstand von Topf oder Kessel zum Feuer mit nur einem Handgriff reguliert werden. An dem massiven Kesselhaken aus beschichtetem Stahl können auch schwere Töpfe und Kessel mühelos befestigt werden. Dank der Kombination aus Öse und Biegung wird der Haken entweder an einem Dreibein oder an der Querstange einer Feuerstelle angehängt. Während des Gebrauchs verhindert die untere Führung der Halterung ein komplettes Herauslösen der Säge.

Trammel Hook kh7

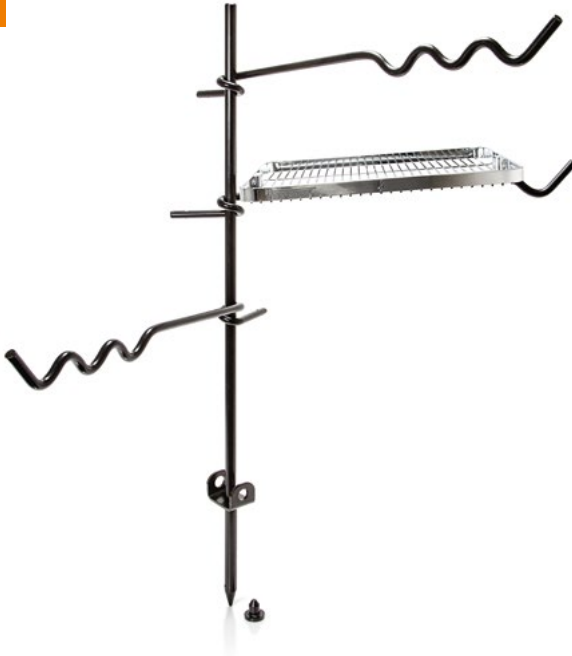
1 The Trammel Hook brings back the proven method of cooking over an open fire, known since Middle Ages, into the modern outdoor kitchen. By means of the seven notches of the Trammel Hook, the distance between the pot or kettle and the fire can be adjusted with just one hand. The solid Trammel Hook will easily hold even heavy pots and kettles. Thanks to the combination of eye and crook, the hook can be attached to a tripod or at a crossbar over your fireplace. The lower guide prevents the trammel bar from being released completely during use.

Crémaillère kh7

1 La scie de la bouilloire apporte de nouveau le principe existant depuis le Moyen Âge et ayant des qualités éprouvées de la cuisine sur le feu ouvert dans la cuisine moderne et en plein air. Grâce aux sept dents de la scie, tu peux régler la distance entre la marmite ou la chaudière au feu en un tour de main. Des bouilloires et des marmites lourdes peuvent aussi se fixer facilement à la Crémaillère massive faite en acier pourvu d'un revêtement. Grâce à la combinaison faite d'œillet et de pliage, le crochet peut être suspendu soit sur un trépied ou sur la barre transversale d'un foyer. Le guide inférieur du support empêche le détachement total de la scie pendant son utilisation.

Art. / Ref. / Art.	kh7
Material / Material / Matériau	Stahl, pulverbeschichtet / steel, powder-coated / acier avec revêtement par poudre
Länge min. / Length min. / Longueur minimale	37,24 cm / 14,7 in
Länge max. / Length max. / Longueur maximale	61 cm / 24 in
Breite / Width / Largeur	15,9 cm / 6,2 in
Gewicht ca. / Weight approx. / Poids env.	1,2 kg / 2,65 lbs



1


Feueranker fa1

1 Der Petromax Feueranker ist die perfekte Ausrüstung, um ein offenes Feuer zu einer multifunktionalen Kochstelle zu erweitern. Er lässt sich einfach in festem Boden verankern und bietet die Möglichkeiten, über dem Feuer im Feuertopf (bis Größe ft6) zu kochen, Wasser zu erhitzen oder zu grillen. Seine drei Arme, zwei davon mit Einkerbungen zum Hängen von Kochgeschirr und ein Arm mit Grillrost, können je nach Wunsch auf die Hauptstange aufgesteckt und in der Höhe sowie Ausrichtung beliebig variiert werden.

Fire Anchor fa1

1 The Petromax Fire Anchor is the perfect equipment to turn an open fire into a multifunctional cooking area. It can be easily anchored into solid ground and allows cooking over the fire in the Dutch Oven (up to size ft6), boiling water or grilling food. Its three arms, two of them with notches for hanging cookware and one arm with a grilling grate, can be positioned on the central pole as desired, and their height and direction can be varied randomly.

Ancre pour feu fa1

1 L'Ancre pour feu Petromax est l'équipement parfait pour faire d'un feu ouvert une zone de cuisson multifonction. Elle s'ancre facilement dans un sol ferme et permet de cuire des aliments au-dessus du feu dans la Marmite en fonte (jusqu'à la taille ft6), de chauffer de l'eau ou de faire des grillades. Ses trois bras, dont deux avec des crans pour suspendre des récipients et un avec un grill, peuvent être placés sur la barre centrale à n'importe quelle hauteur et orientation selon les envies.

Art. / Ref. / Art.

fa1

Material Feueranker / material of Fire Anchor / matériau de l'Ancre pour feu

Stahl, pulverbeschichtet / steel, powder-coated / acier avec revêtement par poudre

Material Grillrost / material of grilling grate / matériau du grill

Stahl, verchromt / steel, chrome-plated / acier chromé

Gesamthöhe mit Bodenanker / total height with ground anchor / Hauteur totale avec cheville d'ancrage

103,5 cm / 40.75 in

Höhe über dem Boden / height over the ground / hauteur au-dessus du sol

83,5 cm / 32.87 in

Länge Arm mit Grillrost und Einkerbung / length of arm with grilling grate and notch / longueur du bras avec grill et cran

66,5 cm / 26.18 in

Länge Arme mit 3 Einkerbungen / length of arms with 3 notches / longueur des bras avec 3 crans

66,5 cm / 26.18 in

Länge Arme mit 3 Einkerbungen / length of arms with 3 notches / longueur des bras avec 3 crans

39 x 39 cm / 15.35 x 15.35 in

Gewicht (gesamt) / weight (total) / poids (total)

6,7 kg / 14.8 lbs

1 NEU

Verfügbar ab Sommer 2018 / Available from Summer 2018
Disponible à partir de l'été 2018



Feuerbrücke

Die vierbeinige Feuerbrücke aus beschichtetem Stahl ist eine multifunktionale Kochstelle für Draußen. An der langen Querstange können Töpfe, Formen und Kannen an drei Haken in unterschiedlicher Höhe über das Feuer gehängt werden. Der höhenverstellbare Grillrost ermöglicht zeitgleich das Grillen von Fleisch, Gemüse und Co. sowie das Warmhalten von bereits fertigen Speisen.

Fire Bridge

The four-footed Fire Bridge made of coated steel is a multifunctional cooking place for outdoors. At the long crossbar, pots, moulds and cans can be suspended at three hooks in different heights over the fire. The height-adjustable grilling grate provides for simultaneous grilling of meat, vegetables and Co. as well as keeping prepared dishes at the right temperature.

Pont de chauffe

Le Pont de chauffe à quatre jambes en acier chromé est une plaque chauffante multifonctionnelle pour usage externe. Sur la longue barre transversale des marmites et des cruches peuvent être accrochées à trois crochets à différentes hauteurs au-dessus du feu. Le gril réglable en hauteur permet en même temps les grillades de viande, des légumes et le maintien au chaud de la nourriture déjà prête.

Art. / Ref. / Art.	frk1
Material Feuerbrücke / Material Fire Bridge / Matériau du pont de chauffe	Stahl, pulverbeschichtet / steel, powder-coated / acier avec revêtement par poudre
Material Grillrost / Material grilling grate / Matériau du grill de rôtissage	Stahl, verchromt / steel, chrome-plated / acier, chromé
Gesamthöhe Feuerbrücke aufgebaut / Overall height of Fire Bridge assembled / Hauteur totale du pont de chauffe monté	110 cm / 43.3 in
Gesamtgewicht / Overall weight / Poids total	16 kg / 35 lbs
Länge Querstange / Length of crossbar / Longueur de la barre transversale	115 cm / 45.3 in
Länge je Standbein / Length each foot / Longueur de chaque jambe de support	113 cm / 44.5 in
Maximale Länge der Kette für den Grillrost / Maximum length, chain for grilling grate / Longueur maximale de la chaîne pour le grill de rôtissage	63,5 cm / 25 in
Maße Grillrost / Dimensions of grilling grate / Dimensions du grill de rôtissage	39 x 39 cm / 15.4 x 15.4 in
Länge Haken (h1) für Grillrost / Length of hooks (h1) for grilling grate / Longueur du crochet (h1) pour le grill de rôtissage	13,5 cm / 5.3 in
Längen Haken für Kochgeschirr / Length of hooks for cookware / Longueur du crochet pour les ustensiles de cuisine	h2: 20 cm, h3: 33 cm, h4: 43 cm / h2: 7.9 in, h3: 13 in, h4: 16.9 in
Maximale Belastung Feuerbrücke / Maximum load of Fire Bridge / Charge maximale du pont de chauffe	70 kg / 154 lbs



1



Atago

1 Der robuste und outdoortaugliche Petromax Atago ist ein absoluter Allrounder: Grill, Ofen, Herd und Feuerschale in einem. Dadurch gibt es eine Menge Garmethoden und Zubereitungsvarianten, die entdeckt und ausprobiert werden wollen. Zum Anfeuern eignen sich Holzkohle, Briquets und Feuerholz.

Steht der gusseiserne Feuertopf (ft1, ft3, ft4.5, ft6 oder ft9) auf dem Kohlerost mit den glühenden Briquets, wird der Petromax Atago zu einem erstklassigen Ofen oder Herd. Die Temperatur wird über einen Luftzufuhr-Hebel am Atago reguliert. Um den Petromax Atago klassisch als Grill oder mit einer schmiedeeisernen Pfanne der SP-Serie zu nutzen, wird der im Lieferumfang enthaltene Grillrost aufgelegt. Bei der Verwendung ohne Rost lässt sich mit dem Petromax Perkolator frischer Kaffee oder Tee zubereiten oder ein gemütliches Lagerfeuer für den Abend entzünden.

Durch den einzigartigen Klapp-Mechanismus ist der Petromax Atago mit nur einem Handgriff einsatzbereit und ebenso schnell wieder zusammengeklappt. Mit einer Höhe von nur 15 cm wird das Multitalent hervorragend und platzsparend verstaut. Die drei Füße gewährleisten einen perfekten Stand und vermeiden Brandstellen auf dem Untergrund.

Atago

1 The sturdy Petromax Atago, which is suitable for outdoor use, is an unrivalled all-in-one tool: barbecue, oven, cooker and brazier. Numerous cooking methods and ways of preparing food are just waiting to be discovered and tried out. Charcoal, briquettes and firewood can be used to light the Atago.

The Petromax Atago can be used as a first-class oven or cooker when combined with the cast-iron Dutch Oven (ft1, ft3, ft4.5, ft6 or ft9) on the grill with incandescent briquettes. The temperature can be regulated thanks to an air supply lever on the Atago. The Petromax Atago comes with a grilling grate, which transforms it into a conventional barbecue and allows it to be used with a wrought-iron pan of the SP series. Without a grate, the Atago serves as a fire pit for a pleasant evening around a campfire or as a fresh coffee or tea maker in combination with the Petromax Percolator.

Thanks to its unique folding mechanism, the Petromax Atago is ready for use in the blink of an eye and can be folded just as quickly. With a height of only 6 inches (15 cm), the all-rounder is space-saving and easy to store. Thanks to its three legs, it is perfectly steady and does not leave any burnt patch on the ground.

Atago

1 L'Atago Petromax, qui est robuste et convient à un usage en plein air, est un véritable tout-en-un : à la fois barbecue, four, cuisinière et brasero. Cela permet de découvrir et d'essayer une infinité de modes de cuisson et de variations dans la préparation des aliments. Pour l'allumer, charbon de bois, briquettes et bois de chauffage sont parfaits.

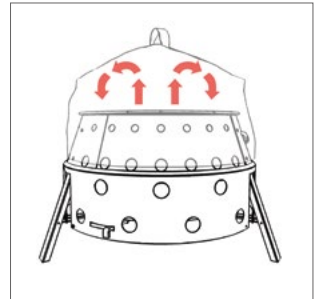
Si l'on place une Marmite en fonte (ft1, ft3, ft4.5, ft6 ou ft9) sur la grille foyère avec les briquettes incandescentes, le Petromax Atago fonctionne comme un four ou une cuisinière de première qualité. Un levier pour l'arrivée d'air situé sur l'Atago permet de régler la température. Pour utiliser le Petromax Atago comme barbecue ou avec une poêle en fer forgé de la série SP, il suffit de mettre la grille à barbecue (qui est également fournie). Une utilisation sans grille permet de préparer du café ou du thé frais avec le percolateur Petromax ou de faire un feu de camp agréable pour la soirée.

Le Petromax Atago est facilement pliable et dépliable en un tour de main. Avec une hauteur de seulement 15 cm, cet appareil aux talents multiples est alors très compact et peut donc être rangé facilement. Ses trois pieds garantissent une parfaite stabilité et évitent de laisser sur le sol des traces du feu.

Art. / Ref. / Art.	atago
Material / Material / Matériau	rostfreier Stahl / stainless steel / acier inoxydable
Maße (eingeklappt) / Dimensions (retracted) / Dimensions (plié)	42 x 42 x 15 cm / 17 x 17 x 6 in
Maße (ausgeklappt) / Dimensions (extended) / Dimensions (déplié)	42 x 42 x 28 cm / 17 x 17 x 11 in
Gewicht / Weight / Poids	6,1 kg / 13.4 lbs
Brennstoff / Fuel / Combustible	Holzkohle, Briquets, Holz / charcoal, briquettes, firewood / bois, briquettes, charbon de bois





1


Umluftkuppel

1 Backen wie im Umluftofen! Die aus hitze- und feuerbeständigen Aramid-Fasern gefertigte Kuppel verwandelt den Petromax Atago und die Petromax Feuertöpfe ft6 und ft9 in einen Umluftofen oder Smoker! Weil kaum Hitze entweicht, wird mit der Umluftkuppel auch draußen gleichmäßig und energiesparend gebacken, gesmoked und gegart.

Convection Lid

1 Baking as in a convection oven! The lid made of heat-resistant and fireproof aramid fibres turns the Petromax Atago and the Petromax Dutch Ovens ft6 and ft9 into a convection oven or smoker! Heat can hardly escape from the convection lid, which makes an even and energy-saving baking, smoking and cooking possible even in the open air.

Dôme de cuisson

1 Une cuisson comme dans un four à chaleur tournante ! Le dôme en fibres d'aramide résistantes au feu et à la chaleur transforme l'Atago Petromax et les Marmites en fonte Petromax ft6 et ft9 en un four à chaleur tournante ou fumoir! La chaleur ne s'échappant presque pas du dôme de cuisson, il est maintenant possible, en plein air aussi, de faire cuire, fumer et mijoter de manière uniforme et en économisant de l'énergie.

Art. / Ref. / Art.	umk
Material / Material / Matériau	Para-Aramid-Faser / para-aramid-fibre / fibre para-aramide
Maße (H x B x T) / Dimensions (H x W x D) / Dimensions (H x L x P)	23,5 x 42 x 42 cm / 9.2 x 16.5 x 16.5 in
Gewicht / Weight / Poids	310 g / 0.7 lbs

1



Hobo-Kocher bk1

Der Petromax bk1 ist ein leichter und effizienter Draußen-Kocher für unterwegs, der in einer robusten Transporttasche aus Ripstop-Gewebe geliefert wird. Weil seine Konstruktion den Kamineffekt optimal ausnutzt, werden Zweige und Äste sparsam, aber dennoch enorm heiß verbrannt. Wird der Bodenrost in der oberen Position eingesetzt, lässt sich der Hobo-Kocher sogar mit gängigen Trockenbrennstoffen anfeuern. Weiter unten eingesetzt, kann Brennmaterial einfach durch die großzügige Öffnung nachgelegt werden. Der aus Edelstahl gefertigte Hobo-Kocher ist zudem äußerst widerstandsfähig: Töpfe jeder Größe und jeden Gewichts trägt der bk1 sicher. Zusammengebaut wird der bk1 mit einem simplen Stecksystem, wodurch sich die Einzelteile optimal in der flachen Tasche verstauen lassen. Mit einem Gewicht von nur 590 g und seinem schmalen Packmaß passt der Petromax bk1 Hobo-Kocher in jeden Trekkingrucksack.

Hobo Stove bk1

The Petromax bk1 is a light and efficient outdoor stove to use on the way. It comes with a robust transport pouch made of ripstop fabric. Its design makes the most of the stack effect, so that branches burn economically and extremely hot at the same time. With the grate placed at the upper position, the hobo stove can even be lighted with common dry fuels. If at the bottom, some more fuel can easily be put through the large opening. Moreover, the Hobo Stove made of stainless steel is highly resistant: Pots of every size and weight can safely be put on the bk1. The bk1 is assembled thanks to a simple push-together system, and its pieces can ideally be packed in the flat pouch. With a weight of only 590 g / 1.3 lbs and a compact size, the Hobo Stove Petromax bk1 fits every trekking backpack.

Réchaud hobo bk1

Le Petromax bk1 est un réchaud de plein air léger et efficace pour la route et qui se range dans une pochette de transport solide en tissu Ripstop. Sa construction exploite l'« effet cheminée » de façon optimale. Ainsi, les branches et rameaux brûlent de façon économe mais à de très hautes températures. Avec la grille de fond en position supérieure, le réchaud hobo peut même être allumé avec des combustibles secs. En la plaçant plus bas, la grande ouverture permet de remettre facilement du combustible. De plus, le Réchaud hobo en acier inox est extrêmement résistant : le bk1 supporte parfaitement des casseroles de toutes tailles et de tous poids. Le bk1 se monte grâce à un simple système d'emboîtement; la pochette plate est donc parfaite pour ranger les différentes pièces. Avec un poids de 590 g seulement et son format compact, le Réchaud hobo Petromax bk1 rentre dans n'importe quel sac de randonnée.

Art. / Ref. / Art.	bk1
Maße (aufgebaut) / Dimensions (assembled) / Dimensions (monté)	12,5 x 11,5 x 13,8 cm / 4,9 x 4,5 x 5,4 in
Packmaße der Tasche / Dimensions of the pouch / Dimensions de la pochette	20 x 16 x 2,5 cm / 7,9 x 6,3 x 0,1 in
Gewicht (mit Tasche) / Weight (with pouch) / Poids (avec pochette)	590 g / 1.3 lbs

1

2

3

4


Feuerbox fb1 & fb2

1-2 Die Petromax Feuerbox ist die robuste und umweltfreundliche Koch- und Feuerstelle für alle Draußen-Abenteuer. Weil das Feuer nur in der separaten Feuerwanne brennt, hinterlässt man beim Kochen oder Backen mit der Petromax Feuerbox keine Brandstelle. Die präzisen Einschnitte im Material versorgen das Kochfeuer mit ausreichend Frischluft und gewährleisten, dass sich die Bauteile der Feuerbox selbst bei höchsten Temperaturen nicht verformen. So lässt sich die Feuerbox nach jedem Einsatz wieder zusammenlegen und in der praktischen Tasche aus wasserabweisendem Ripstop-Gewebe verstauen. Im Inneren der zusammengelegten Petromax Feuerbox kann praktisches Zubehör, wie z. B. die zusätzlich erhältliche Ofen-Halterung oder die Füße der Feuerbox, platzsparend mitgenommen werden.

1 Art.: fb1 (15 x 20 x 14 cm)

2 Art.: fb2 (20 x 30 x 18 cm)

3 Art.: f-fb1 / Art.: f-fb2 (Füße für Feuerbox fb1 / fb2)

4 Art.: fb-o (Ofen-Halterung für Feuerbox fb1 / fb2)

Firebox fb1 & fb2

1-2 The Petromax Firebox is the sturdy and environmentally friendly cooking and fireplace for every outdoor adventure. The fire burns only in the separate fire tray, which allows you to cook or bake with the Petromax Firebox without leaving any burnt patch behind. The precise cuts in the material supply enough fresh air for the cooking fire and ensure that the parts of the Firebox do not become distorted even under very high temperatures, so that the Firebox can be disassembled after each use and packed in the practical pouch made of water-repellent ripstop fabric. Practical accessories, such as the also available Oven Brackets or the Legs for Firebox, can be put inside the packed Petromax Firebox to save space.

1 Ref.: fb1 (15 x 20 x 14 cm)

2 Ref.: fb2 (20 x 30 x 18 cm)

3 Ref.: f-fb1 / Ref.: f-fb2 (Feet for Firebox fb1 / fb2)

4 Ref.: fb-o (Oven Brackets for Firebox fb1 / fb2)

Firebox fb1 & fb2

1-2 La Firebox Petromax est l'équipement de cuisine robuste et écologique pour toutes les aventures en plein air. Comme le feu brûle seulement dans le plateau à feu séparé, cuisiner ou faire cuire des aliments avec la Firebox Petromax ne laisse pas de traces. Les fines fentes dans le matériau garantissent une arrivée d'air frais suffisante pour le feu de cuisson et empêchent les différentes pièces de la Firebox de se déformer même sous des températures élevées. Ainsi, la Firebox peut être démontée après utilisation et rangée dans la pochette de transport pratique en tissu Ripstop hydrofuge. Des accessoires pratiques, comme les Crochets de four également disponibles ou les Pieds pour Firebox, peuvent être rangés dans la Firebox Petromax démontée afin de gagner de la place.

1 Art.: fb1 (15 x 20 x 14 cm)

2 Art.: fb2 (20 x 30 x 18 cm)

3 Art.: f-fb1 / Art.: f-fb2 (Pieds pour Firebox fb1 / fb2)

4 Art.: fb-o (Crochets de four pour Firebox fb1 / fb2)

Art. / Ref. / Art.	fb1	fb2
Aufgebaute Feuerbox / Assembled Firebox / Firebox montée	15 x 20 x 14 cm / 5,9 x 7,9 x 5,5 in	20 x 30 x 18 cm / 7,9 x 11,8 x 7,1 in
Zusammengelegte Feuerbox / Packed Firebox / Firebox démontée	15 x 20 x 4 cm / 5,9 x 7,9 x 1,6 in	20 x 30 x 5 cm / 7,9 x 11,8 x 2,0 in
Gewicht (mit Tasche) / Weight (with pouch) / Poids (avec pochette)	1400 g / 3,1 lbs	2900 g / 6,4 lbs

1



Grill- und Feuerschale

1 Grillen, Braten, Feuer machen: Auf der in Deutschland gefertigten Grillschale aus Stahl kommen Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zugleich auf den Teller. Der zentrale Bereich wird heißer als die Außenfläche, sodass Steaks, Backwaren und Co. am Rand nachgaren oder warm gehalten werden. Dank der abschraubbaren Beine kann die Grillplatte auf dem Gasherd platziert werden oder mit den drei Standbeinen (23 cm) über dem offenen Feuer stehen. Das Multitalent verwandelt sich in eine Feuerschale, wenn man ein gemütliches Feuer darin entzündet.

Griddle and Fire Bowl

1 Grilling, frying, lighting a fire: On the steel griddle made in Germany, food that needs various times to cook is ready at the same time. The central area becomes hotter than the outer surface, so that steaks, bakery produce and so on can finish cooking or be kept warm on the edge. Thanks to the removable pillars, the griddle can be placed on the gas cooker or, with the three pillars (23 cm), over an open fire. The all-rounder turns into a fire bowl, when a cosy fire is lighted inside it.

Plaque de cuisson et brasero

1 Faire un barbecue, faire cuire, faire un feu : avec la plaque de cuisson en acier fabriquée en Allemagne, des aliments aux temps de cuisson différents sont prêts à être mangés en même temps. La zone centrale devient plus chaude que la surface périphérique, ce qui permet aux steaks, pâtisseries et autres de continuer à cuire ou d'être gardés chauds sur le bord. Grâce aux pieds qui se dévissent, la plaque de cuisson peut être posée sur une cuisinière ou bien, avec les trois supports (23 cm), sur un feu ouvert. Polyvalente, elle se transforme en un brasero quand on y allume un agréable feu.

Art. / Ref. / Art.	f538	f548	f556
Durchmesser / Diameter / Diamètre	38 cm / 15 in	48 cm / 18.9 in	56 cm / 22 in
Verlängerung durch Standbeine / Extension through pillars / Prolongation par support	23 cm / 9.1 in	23 cm / 9.1 in	23 cm / 9.1 in
Material / Material / Matériau	Stahl / steel / acier	Stahl / steel / acier	Stahl / steel / acier

2



Transporttaschen für Grill- und Feuerschale

 Zu jeder Grill- und Feuerschale gibt es auch die passende Tasche. Sie besteht aus hochwertigem, sehr widerstandsfähigem Ripstop-Gewebe (Stärke 600D). Die Tragegriffe sind doppelt genäht und zusätzliche Taschen bieten Platz für Beine und Zubehör.

Transport Bags for Griddle and Fire Bowl

 There is a fitting bag for each griddle and fire bowl. It is made of resistant, high-quality Ripstop fabric (strength 600D). The handles are double-stitched and there is room for the legs and accessories in additional pockets.

Sacs de transport pour Plaque de cuisson et brasero

 Il existe un sac adapté pour chaque plaque de cuisson et brasero. Il est fabriqué en tissu Ripstop de grande qualité et très résistant (densité 600D). Les anses de transport ont une double couture et les poches supplémentaires permettent de ranger les pieds et des accessoires.

Art. / Ref. / Art.	ta-fs38	ta-fs48	ta-fs56
Maße (H x B x T) / Dimensions (H x W x D) / Dimensions (H x L x P)	48 x 41 x 2 cm / 18.9 x 16 x 0.8 in	52 x 50,5 x 2 cm / 20.4 x 19.8 x 0.8 in	56,5 x 57 x 2 cm / 22.2 x 22.4 x 0.8 in
Gewicht / Weight / Poids	340 g / 0.7 lbs	385 g / 0.8 lbs	530 g / 1.2 lbs
Material / Material / Matériau	Nylon	Nylon	Nylon



1



Raketenofen rf33

1 Im Freien energiesparend kochen: Der Raketenofen rf33 kombiniert wirkungsvoll Kamineffekt und Holzvergaser-Prinzip. Die effiziente Verbrennung bei geringem Verbrauch von Brennmaterial ist perfekt für die Draußen-Küche und macht sie noch vielfältiger. Auf dem gusseisernen Oberteil finden Feuerkopf, Guss- und schmiedeeisene Pfannen Platz.

Rocket Stove rf33

1 Cooking outdoors while saving energy: The Rocket Stove rf33 effectively combines stack effect and wood boiler principle. The extremely efficient combustion with little fuel is perfect for outdoor cooking and makes it even more varied. Dutch Ovens and cast- and wrought-iron pans can be placed on the cast-iron top.

Poêle fusée rf33

1 Cuisiner en plein air de façon économe en énergie : le poêle fusée rf33 combine avec efficacité l'effet cheminée et le principe de la chaudière à bois. La combustion performante avec une faible consommation de combustible est parfaite pour cuisiner en plein air, et ce de façon encore plus variée. Sur le chapeau en fonte, on peut placer des marmites ou des poêles en fonte ou fer forgé.

Art. / Ref. / Art.	rf33
Höhe / Height / Hauteur	33 cm / 13 in
Außendurchmesser / Outer diameter / Diamètre extérieur	23,5 cm / 9.3 in
Gewicht / Weight / Poids	7,5 kg / 16.5 lbs
Material / Material / Matériau	Edelstahl, Gusseisen / stainless steel, cast iron / acier inox, fonte

2



Transporttasche für Raketenofen

 Diese Tasche sorgt mit ihren verstärkten Wänden und Boden für einen sicheren Transport des Raketenofens rf33. Für ausreichend Stabilität sorgt das widerstandsfähige Ripstop-Gewebe (Stärke 600D). Die Tragegurte sind verstärkt, zusätzliche Fächer bieten Platz für Zubehör.

Transport Bag for Rocket Stove

 With its reinforced walls and base, this bag ensures safe transportation of the Rocket Stove rf33. The resistant ripstop fabric (strength 600D) offers enough stability. The handles and the strap are reinforced and there is room for accessories in additional pockets.

Sac de transport pour Poêle fusée

 Avec ses parois et son fond renforcés, ce sac garantit un transport sûr du Poêle fusée rf33. Le tissu Ripstop résistant (densité 600D) offre une stabilité suffisante. Les anses et la sangle sont renforcées et des casiers supplémentaires permettent de ranger des accessoires.

Art. / Ref. / Art.	ta-rf33
Maße (H x B x T) / Dimensions (H x W x D) / Dimensions (H x L x P)	34,5 x 32 x 28 cm / 13.5 x 12.6 x 11 in
Gewicht / Weight / Poids	980 g / 2.1 lbs
Material / Material / Matériau	Nylon





2



3



4



5



6



7



Loki

1 Der Campingkocher und Zeltofen überzeugt mit seinem ausgefeilten Design und der wohl durchdachten Konstruktion: durch sein einfaches Stiftsystem, das 5-teilige Ofenrohr (verstaubar im Korpus) und einer Kochfläche von 40 x 25 cm, mit herausnehmbarem Element, bereichert er nun jede Campingausrüstung.

2 Art.: Ik1 (Zelt-Durchführung für Loki)

3 Art.: Ik2 (Pultdach-Durchführung für Loki)

4 Art.: Ik3 (Tipi-Durchführung für Loki)

5 Art.: Ikx (Funkenfang für Loki)

6 Art.: Ik4 (Ofenrohr mit Luftklappe für Loki)

7 Art.: Ik5 (Ofenrohr für Loki)

Loki

1 The camping stove and tent oven wins people over with its refined design and well thought-out construction: with its easy system of pins, five-part flue (can be packed in the body) and cooking surface of 40 x 25 cm with removable element, it enlarges now all camping equipment.

2 Ref.: Ik1 (Tent kit for Loki)

3 Ref.: Ik2 (Shed kit for Loki)

4 Ref.: Ik3 (Tipi sleeve for Loki)

5 Ref.: Ikx (Spark Arrestor for Loki)

6 Ref.: Ik4 (Flue with damper for Loki)

7 Ref.: Ik5 (Flues for Loki)

Loki

1 Le réchaud à camping et poêle pour tente convainc par son design abouti et sa construction ingénieuse : avec un système facile de chevilles, un conduit en cinq pièces (qui peuvent se ranger dans le corps) et une surface de cuisson de 40 x 25 cm avec un élément amovible, il vient compléter le matériel de camping.

2 Art.: Ik1 (Kit tente pour Loki)

3 Art.: Ik2 (Kit appentis pour Loki)

4 Art.: Ik3 (Kit tipi pour Loki)

5 Art.: Ikx (Pare-étincelles pour Loki)

6 Art.: Ik4 (Conduit avec volet d'aération pour Loki)

7 Art.: Ik5 (Conduit pour Loki)

Art. / Ref. / Art.	loki
Größe (aufgebaut) / Size (assembled) / Dimensions (assembled)	241 x 83,5 x 55 cm / 94.9 x 32.9 x 22.6 in
Packmaß / Pack size / Dimensions (pour le transport)	52 x 33 x 33 cm / 94.9 x 13 x 13 in
Material / Material / Matériau	beschichteter Stahl / coated steel / acier laqué
Gewicht / Weight / Poids	12 kg / 26.5 lbs



8



Transporttasche für Loki



Die Transporttasche für den Loki ist aus widerstandsfähigem Ripstop-Gewebe (Stärke 600D) gefertigt. Die Tragegurte sind verstärkt und zusätzliche Reißverschlussaschen bieten Platz für Zubehör.



Transport Bag for Loki



The transport bag for the Loki is made of resistant ripstop fabric (strength 600D). The handles and the strap are reinforced and there is room for accessories in additional zip pockets.



Sac de transport pour Loki



Le sac de transport pour le Loki est fabriqué en tissu Ripstop résistant (densité 600D). Les anses et la sangle sont renforcées et des poches zippées supplémentaires permettent de ranger des accessoires.



Art. / Ref. / Art.	ta-loki
Maße (H x B x T) / Dimensions (H x W x D) / Dimensions (H x L x P)	30 x 55 x 35 cm / 11.8 x 21.6 x 13.7 in
Material / Material / Matériau	Nylon
Gewicht / Weight / Poids	0,5 kg / 1.1 lbs

1



2



Feuerkanne fk1 & fk2

1-2 Wird die Feuerkanne über offenem Feuer erhitzt, steigt die Wärme mittels Kamineffekt unmittelbar auf. Das Wasser in der Doppelwand wird in wenigen Minuten zum Kochen gebracht. Sobald die Flüssigkeit im Inneren den Siedepunkt erreicht hat, ertönt die Dampfpfeife. Mit einem Aufsatz über der Kannenöffnung kann die entweichende Wärme zusätzlich genutzt werden, um kleine Mahlzeiten zu erwärmen. Dank der drei Füße hinterlässt die Feuerkanne keine Brandstelle und steht sicher auf jedem Untergrund. Besonders platzsparend wird die Feuerkanne transportiert, indem man die dazugehörige Schale für Brennmaterial mit eingeklappten Füßen von unten in die Feuerkanne steckt. Erhältlich in zwei Größen.

1 Art.: fk1 (0,5 Liter)

2 Art.: fk2 (1,2 Liter)

Fire Kettle fk1 & fk2

1-2 If the Fire Kettle is heated on an open fire, the heat will rise instantly due to the stack effect. The water in the double wall will then boil within a few minutes. As soon as the liquid inside the kettle has reached its boiling point, the steam whistle will sound. By placing a small top piece above the mouth of the kettle, the escaping heat can be used to heat up small dishes. Thanks to its three feet, the Fire Kettle does not leave any burned spot and stands steady on any surface. The Fire Kettle can be transported in a space saving manner by just placing the accompanying bowl for fuels with folded feet from below into the Fire Kettle.

1 Ref.: fk1 (0.5 litre)

2 Ref.: fk2 (1.2 litre)

Bouilloire à bois fk1 & fk2

1-2 Si on chauffe la Bouilloire à bois au-dessus d'un feu en plein air, la chaleur augmente directement par tirage thermique. L'eau présente dans la double paroi bout alors en quelques minutes. Dès que le liquide à l'intérieur a atteint le point d'ébullition, le sifflet à vapeur se fait entendre. Grâce à un embout sur l'ouverture de la bouilloire, il est aussi possible d'utiliser la chaleur sortante pour réchauffer de petits repas. Grâce à ses trois pieds, cette bouilloire à bois ne laisse aucune trace de brûlé et peut être placée sur n'importe quelle surface. Cette bouilloire se transporte facilement et prend peu de place durant son transport. Pour cela, il suffit juste de mettre dans le corps de la bouilloire, par en bas, le bol à combustible avec ses pieds repliés.

1 Art.: fk1 (0,5 litre)

2 Art.: fk2 (1,2 litre)

Art. / Ref. / Art.	fk1	fk2
Fassungsvermögen / Capacity / Capacité	0,5 Liter / 0.5 litre	1,2 Liter / 1.2 litre
Höhe / Height / Hauteur	38 cm / 14.9 in	45,5 cm / 17.9 in
Durchmesser / Diameter / Diamètre	12 cm / 4.7 in	16 cm / 6.3 in
Gewicht / Weight / Poids	615 g / 1.4 lbs	1,03 kg / 2.3 lbs
Material / Material / Matériau	Aluminium	Aluminium

3



Transporttasche für Feuerkanne

 Für beide Kannengrößen gibt es passend die richtige Transporttasche aus widerstandsfähigem Ripstop-Gewebe (Stärke 600D). Sie eignet sich auch hervorragend zum Transportieren von Feuerholz.

Transport Bag for Fire Kettle

 Each fire kettle size has a fitting transport bag made of resistant ripstop fabric (strength 600D). The bag is also perfect for transporting firewood.

Sac de transport pour Bouilloire à bois

 Il existe un sac de transport adapté en tissu ripstop résistant (densité 600D) pour chaque taille de bouilloire à bois. Le sac est aussi parfait pour transporter du bois de chauffage.

Art. / Ref. / Art.	ta-fk1	ta-fk2
Maße (H x B x T) / Dimensions (H x W x D) / Dimensions (H x L x P)	17 x 28 x 17 cm / 6.6 x 11 x 6.6 in	18,5 x 36 x 18,5 cm / 7.2 x 14.1 x 7.2 in
Gewicht / Weight / Poids	140 g / 0.3 lbs	190 g / 0.4 lbs
Material / Material / Matériau	Nylon	Nylon



1



Teekessel tk1 | tk2 | tk3

1 Mit dem Petromax Teekessel aus hochwertigem Edelstahl wird Wasser schnell und einfach erhitzt – auf dem offenen Feuer ebenso gut wie auf einem Elektro-, Gas- oder Induktionsherd. Durch den dreifach bogenförmigen, beweglichen Henkel werden leichtes Ausgießen und das Aufhängen über dem Feuer ermöglicht. Erhältlich in drei Größen.

Teakettle tk1 | tk2 | tk3

1 With the Petromax Teakettle made of high-quality stainless steel, water boils quickly and easily – on an open fire as well as on an electric cooker, a gas stove or on induction. Thanks to the threefold bent, movable handle, the kettle can be suspended over a fire and is pleasant to operate. Available in three sizes.

Bouilloire tk1 | tk2 | tk3

1 La bouilloire Petromax en acier inox de grande qualité chauffe de l'eau rapidement et facilement – aussi bien sur un feu ouvert que sur une cuisinière électrique, à induction ou à gaz. L'anse mobile à trois angles permet la suspension au-dessus du feu et un maniement agréable. Disponible en trois tailles.

Art. / Ref. / Art.	tk1	tk2	tk3
Fassungsvermögen / Capacity / Capacité	1,5 l	3,0 l	5,0 l
Höhe / Height / Hauteur	15 cm / 5.9 in	18 cm / 7.1 in	19,5 cm / 7.6 in
Bodendurchmesser / Bottom diameter / Diamètre en bas	13,5 cm / 5.3 in	17 cm / 6.7 in	19,8 cm / 7.8 in
Gewicht / Weight / Poids	630 g / 1.4 lbs	920 g / 2.0 lbs	1250 g / 2.7 lbs
Material / Material / Matériau	Edelstahl / stainless steel / acier inox	Edelstahl / stainless steel / acier inox	Edelstahl / stainless steel / acier inox



1

2

3


Edelstahl Perkolator

1-2 Mit dem Perkolator Perkoma aus Edelstahl gelingt besonders aromatischer Kaffee oder Tee. Der Perkolator kann sowohl am Lagerfeuer, in der Draußen-Küche oder am heimischen Herd eingesetzt werden. Durch den stabilen Henkel ist er problemlos aufhängbar. Das Perkolator-Prinzip des durch ein Röhrchen aufsteigenden Wassers kann durch einen gläsernen Knäuf auf dem Deckel beobachtet werden. Der Glasknäuf ist auch als Ersatzteil erhältlich. Den Edelstahl Perkoma gibt es in zwei Größen. Für Gas- und Elektroherd und offenes Feuer geeignet.

1 Art.: per-14-le (2,1 l)

2 Art.: per-28-le (4,2 l)

3 Art.: g-per-le (Glasknäuf/Ersatzteil)

Stainless Steel Percolator

1-2 The Perkoma Percolator made of stainless steel allows you to brew particularly aromatic coffee or tea. The Percolator can be used both at the Campfire, in the outdoor kitchen or on the domestic stove. The sturdy handle makes it easy to hang. The Percolator Principle of the water rising through a small tube can be watched through a glass knob on the lid. The glass knob is also available as a spare part. The Perkoma made of stainless steel is available in two sizes. Suitable for gas stove, hotplates and for open fire.

1 Ref.: per-14-le (2.1 l)

2 Ref.: per-28-le (4.2 l)

3 Ref.: g-per-le (Glass knob/spare part)

Percolateur en acier inoxydable

1-2 Le Percolateur Perkoma en acier inoxydable te permet de préparer du café ou du thé particulièrement aromatique. Le Percolateur peut être utilisé aussi bien sur un feu de camp, que dans la cuisine extérieure ou sur la cuisinière domestique. L'anse robuste facilite son accrochage. Le principe de la percolation par lequel l'eau monte à travers un petit tuyau peut être observé à travers le bouton en verre sur le couvercle. Le bouton en verre est également disponible comme pièce de rechange. Le Perkoma en acier inoxydable est disponible en deux tailles. Utilisable sur la gazinière, sur la plaque de cuisson et sur le feu.

1 Art.: per-14-le (2,1 l)

2 Art.: per-28-le (4,2 l)

3 Art.: g-per-le (Bouton en verre/pièce de rechange)

Art. / Ref. / Art.	per-14-le	per-28-le
Volumen / Capacity / Capacité	2,1 l	4,2 l
Maße / Dimensions / Dimensions	20,5 x 21 x 15 cm / 8.1 x 8.3 x 5.9 in	26 x 23,5 x 18,5 cm / 10.2 x 9.3 x 7.3 in
Gewicht / Weight / Poids	950 g / 2.09 lbs	1.250 g / 2.76 lbs
Material / Material / Matériau	Edelstahl / stainless steel / acier inox	Edelstahl / stainless steel / acier inox



1



PerkomaX schwarz & weiß

1 Mit dem Petromax Perkulator werden Kaffee und Tee besonders schonend zubereitet. Im PerkomaX können gleichzeitig bis zu 9 Tassen (ca. 1,5 l) eines Heißgetränks gebrüht werden. Er ist optimal für draußen geeignet, kann aber auch auf allen Herdarten verwendet werden.

Art.: per-9-s (PerkomaX schwarz)

Art.: per-9-w (PerkomaX weiß)

PerkomaX black & white

1 With the Petromax Percolator, coffee and tea are prepared with particular care. Up to 9 cups (ca. 1.5 l) of a hot drink can be made in the PerkomaX at the same time. The PerkomaX is perfectly suitable for outside use, but can also be used on all types of stove.

Ref.: per-9-s (PerkomaX Black Edition)

Ref.: per-9-w (PerkomaX White Edition)

PerkomaX noir & blanc

1 Avec le Percolateur Petromax, café et thé sont préparés avec un soin tout particulier. Il est possible de se faire jusqu'à 9 tasses (env. 1,5 l) d'une boisson chaude en une seule fois. Il est parfaitement adapté à un usage en extérieur, mais peut aussi être utilisé sur tous types de cuisinières.

Art.: per-9-s (PerkomaX en noir)

Art.: per-9-w (PerkomaX en blanc)

2



3



4



Petromax Emaille-Geschirr (Becher, Schalen, Teller)

Das Petromax Emaille-Geschirr kombiniert Design und Funktionalität. Die Verbindung aus Glas und Stahl macht die Becher, Schalen und Teller unempfindlich und äußerst robust. Die gebrannte Oberfläche ist hitzebeständig, kratzfest und leicht zu reinigen. Der Ring aus Edelstahl am oberen Rand schließt die Emaille hygienisch ab. Durch das geringe Gewicht sind die Produkte ideale Begleiter für draußen. Auch auf dem heimischen Küchentisch sind sie dank ihres Retro-Designs ein echter Hingucker.

2-4 Art.: px-mug-s (Becher schwarz)

Art.: px-mug-w (Becher weiß)

3 Art.: px-bowl-s (2 Stk. Schalen schwarz)

Art.: px-bowl-w (2 Stk. Schalen weiß)

4 Art.: px-plate-s (2 Stk. Teller schwarz)

Art.: px-plate-w (2 Stk. Teller weiß)

Petromax Enamel Tableware (Mugs, Bowls, Plates)

The enamel dishes by Petromax combines design and functionality. The compound of glass and steel makes the mugs, bowls and plates resistant and extremely robust. The fired surface is heat and scratch-resistant as well as easy to clean. The ring of stainless steel on the upper edge hygienically locks the enamel. Due to their low weight the products are ideal outdoor companions. Thanks to their retro design they are also a real eye-catcher on the home kitchen table.

2-4 Ref.: px-mug-s (Mug black)

Ref.: px-mug-w (Mug white)

3 Ref.: px-bowl-s (2 pcs. Bowl black)

Ref.: px-bowl-w (2 pcs. Bowl white)

4 Ref.: px-plate-s (2 pcs. Plate black)

Ref.: px-plate-w (2 pcs. Plate white)

Vaisselle en émail (tasses, bols, assiettes) Petromax

La vaisselle en émail Petromax combine design et fonctionnalité. La combinaison de verre et d'acier rend les tasses, bols et assiettes résistantes et extrêmement robustes. La surface brûlée est résistante à la chaleur et aux rayures et facile à nettoyer. L'anneau en acier inoxydable sur le bord supérieur isole l'émail de manière hygiénique. En raison du faible poids, les produits sont des compagnons idéaux en plein air. De plus, grâce à leur design rétro, ils attireront tous les regards sur la table de cuisine domestique.

2-4 Art.: px-mug-s (Tasse noir)

Art.: px-mug-w (Tasse blanc)

3 Art.: px-bowl-s (2 pièces Bols en noir)

Art.: px-bowl-w (2 pièces Bols blanc)

4 Art.: px-plate-s (2 pièces Assiette noir)

Art.: px-plate-w (2 pièces Assiette blanc)

Art. / Ref. / Art.	px-mug-s px-mug-w	px-bowl-s px-bowl-w	px-plate-s px-plate-w
Volumen / Capacity / Capacité	360 ml	600 ml	200 ml
Maße / Dimensions / Dimensions	11,5 x 8,1 x 9,1 cm / 4,5 x 3,2 x 3,6 in	14 x 5 x 14 cm / 5,5 x 2 x 5,5 in	22 x 2 x 22 cm / 8,7 x 0,8 x 8,7 in
Gewicht / Weight / Poids	170 g / 0,37 lbs	145 g / 0,32 lbs	229 g / 0,5 lbs
Material / Material / Matériau	Emaille, Edelstahl	Enamel, stainless steel	Émail, acier inox

1



2





Petromax HK500

1-2 Die Starklichtlampe HK500 von Petromax überzeugt mit faszinierender Technik, die seit über 100 Jahren für helles, warmes Licht sorgt. Die Lampe ist aus Messing gefertigt und in zwei Farbvarianten erhältlich. Zusätzlich schützt das hochhitzebeständige Suprax Glas den Glühtrumpf vor Wind und Wetter. Die HK500 leuchtet mit einer Lichtleistung von 400 Watt.

1 Art.: px5c (Messing, vernickelt und verchromt)

2 Art.: px5m (Messing, poliert)

Zubehör (ohne Abbildung)

Art.: helox-500 (Helox Glühtrumpf)

Art.: ez (Luftpumpenadapter Chrom)

Art.: ez-m (Luftpumpenadapter Messing)

Art.: ez-cook (Kochaufsatz)

Art.: radi (Helox Radiator)

Art.: set-500 (Verschleißteilset)

Art.: alkan (Alkan)

Petromax HK500

1-2 The high-pressure lamp HK500 by Petromax 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 various colours. Moreover, the highly heat-resistant Suprax glass protects the mantle from wind and bad weather. The HK500 has a light output of 400 watts.

1 Ref.: px5c (Brass, nickel- and chrome-plated)

2 Ref.: px5m (Brass, polished)

Spare parts (no figure)

Ref.: helox-500 (Helox Mantle)

Ref.: ez (Air Pump Adapter Chrom)

Ref.: ez-m (Air Pump Adapter Brass)

Ref.: ez-cook (Cooking Device)

Ref.: radi (Radiator)

Ref.: set-500 (set of Spare Parts)

Ref.: alkan (Alkan)

Petromax HK500

1-2 La lampe à pression HK500 de Petromax séduit par leur technique fascinante qui permet, depuis plus de 100 ans, une lumière chaude et éclatante. La lampe est fabriquée en laiton et existent en différents coloris. De plus, le verre Suprax très résistant à la chaleur protège le manchon du vent et des intempéries. Le modèle HK500 éclaire avec une puissance de 400 watt.

1 Art.: px5c (Laiton, nickelé et chromé)

2 Art.: px5m (Laiton, poli)

Pièces de rechange (sans figure)

Art.: helox-500 (Manchon Helox)

Art.: ez (Adaptateur de pompe de gonflage(Chrom)

Art.: ez-m (Adaptateur de pompe de gonflage(Laiton)

Art.: ez-cook (Support de cuisson)

Art.: radi (Radiateur)

Art.: set-500 (Jeu de pièces d'usure)

Art.: alkan (Alkan)

Art. / Ref. / Art.	px5c px5m
Höhe / Height / Hauteur	40 cm / 15.75 in
Durchmesser / Diameter / Diamètre	17 cm / 6.7 in
Gewicht / Weight / Poids	2,4 kg / 5.3 lbs
Tankvolumen / Tank capacity / Réservoir	1 l
Brenndauer / Burning time / Durée d'éclairage	8-10 h
Lichtleistung / Illumination / Puissance	400 Watt / watts
Brennstoff / Fuel / Combustible	Petroleum, Paraffinöl / kerosene, paraffine / pétrole, huile de paraffine

1



2



3



4



Petromax HK500 Elektro

1-4 Die bekannte Starklichtlampe als elektrische Version holt das Draußen-Gefühl nach Hause. Die HK500 wurde mit einer E27-Fassung und einem matten Glas ausgestattet. Dadurch erfüllt sie den Raum mit einem angenehmen Licht, ob als Decken- oder Tischlampe mit Netzstecker.

Hängelampe

1 Art.: px5ce-h (Messing, vernickelt und verchromt)

2 Art.: px5me-h (Messing, poliert)

Tischlampe

3 Art.: px5ce-t (Messing, vernickelt und verchromt)

4 Art.: px5me-t (Messing, poliert)

Petromax HK500 Electro

1-4 The well-known high-pressure lamp as an electric version brings the outdoor feeling back home. The HK500 is equipped with a E-27 socket and a frosted glass. It thus fills the room with a pleasant light, whether as a ceiling light or a table light with a power plug.

Hanging lamp

1 Ref.: px5ce-h (Brass, nickel and chrome plated)

2 Ref.: px5me-h (Brass, polished)

Table Lamp

3 Ref.: px5ce-t (Brass, nickel and chrome plated)

4 Ref.: px5me-t (Brass, polished)

Petromax HK500 électrique

1-4 La version électrique de la célèbre lampe à pression donne le sentiment d'être à l'extérieur à la maison. La HK500 est équipée d'une douille E-27 et d'un verre mat. Elle emplit ainsi l'espace d'une lumière agréable, qu'il s'agisse d'une suspension ou d'une lampe de table avec cordon d'alimentation.

Lampe suspendue

1 Art.: px5ce-h (Laiton, nickelé et chromé)

2 Art.: px5me-h (Laiton, poli)

Lampe de table

3 Art.: px5ce-t (Laiton, nickelé et chromé)

4 Art.: px5me-t (Laiton, poli)



1



2



Petromax Holzbox HK500

1 Die Petromax Holzbox mit ihrer Front aus Plexiglas ist handgefertigt. Sie ist die wohl eleganteste Art, die Petromax-Lampe zu transportieren, stilllegt zu lagern oder zu präsentieren. Die Box ist zum Schutz gegen Schmutz mit einer Klarlackschicht überzogen. Der massive Griff sorgt für einen sicheren Halt beim Tragen.

Art.: w-box

Petromax Wooden Box HK500

1 The Wooden Box with a plexiglass front is hand-made. It is certainly the most elegant way to transport, store or present the Petromax lamp. The box is coated with a clear finish to protect it against dirt. The solid handle makes it save to carry.

Ref.: w-box

Mallette en bois Petromax HK500

1 Avec sa façade en plexiglas, cette mallette en bois est fabriquée à la main. C'est la manière la plus élégante de transporter la lampe Petromax, de la ranger ou de la présenter. Un vernis transparent complète la protection contre les salissures. Une poignée massive en permet le transport en toute sécurité.

Art.: w-box

Petromax Transporttasche

2 Mit dieser praktischen Transport- und Aufbewahrungstasche lässt sich sowohl die Lampe als auch ihr Schirm sicher und komfortabel transportieren.

Art.: ta5

Petromax Transport Bag

2 This handy transport and storage bag for both lamp and lampshade makes any transport of the lamp safe and comfortable.

Ref.: ta5

Sac de transport Petromax

2 Avec ce sac de transport très pratique, vous pouvez transporter la lampe et son abat-jour aisément et en toute sécurité.

Art.: ta5

3



Petromax Poliertuch (2 Stück)

Dank des Petromax Poliertuchs lassen sich metallische Oberflächen schonend auf Hochglanz polieren. Wir empfehlen ein Tuch zum Auspolieren und das andere zum Nachpolieren zu verwenden. Insbesondere in Kombination mit der Petromax Reinigungspolitur erstrahlen Petromax-Lampen und andere Produkte wie der Atago in neuem Glanz. Das Poliertuch lässt sich einfach in der Waschmaschine (60 °C) reinigen.

Art.: pol-t

4



Petromax Polishing Cloth (2 Pieces)

The Petromax Polishing Cloth imparts a high-gloss shine to all types of metal surfaces. We recommend using one of the polishing cloths for basic polishing procedures and the other for the final polishing. When used with the Petromax Cleaning Polish, this polishing cloth will bring back the original shine and beauty of Petromax lamps and other products like the Atago. Fully machine washable at 140 °F.

Ref.: pol-t

5



Chiffon de polissage Petromax (2 pièces)

Grâce au chiffon de polissage, vous pouvez efficacement nettoyer et polir les surfaces en métal. Nous vous recommandons d'utiliser deux chiffons à la fois, l'un pour le premier polissage, l'autre pour le polissage de finition. Avec la pâte à polir Petromax, ce chiffon de polissage est idéale pour redonner la brillance à votre lampe Petromax et vos pièces métalliques comme l'Atago. Lavable en machine (60 °C).

Art.: pol-t

Petromax Reinigungspolitur

Die Petromax-Reinigungspolitur ist ideal für das Polieren von verchromten und polierten Metalloberflächen geeignet. Die innovative Politur reinigt tiefgehend und poliert in einem Schritt Petromax-Teile und andere metallische Produkte auf Hochglanz.

Art.: pol

Petromax Cleaning Polish

The Petromax Cleaning Polish is an excellent polishing agent for chromeplated and polished metal surfaces. The innovative cleaning polish protects and restores the shine of Petromax parts and other metal surfaces in one easy operation.

Ref.: pol

Pâte à polir Petromax

La pâte à polir de la marque Petromax est idéale pour le polissage des surfaces en chrome et en métal. Cette pâte à polir permet de récupérer le brillant d'une lampe Petromax et d'autres pièces ou appareils en métal/chrome.

Art.: pol

Petromax Alkan

Das nahezu geruchlose und hochreine Paraffinöl ist der Brennstoff für alle Petromax Lampen. Der praktische Einfüllstutzen der 1-Liter-Flasche ermöglicht leichtes Einfüllen auch ohne Trichter.

Art.: alkan

Petromax Alkan

The almost odourless and highly pure paraffin oil is the fuel for all Petromax lamps. The practical filler neck of the 1-litre-bottle makes it easy to fill the tank even without a funnel.

Ref.: alkan

Petromax Alkan

L'huile de paraffine pure et presque inodore est le combustible pour toutes les lampes Petromax. L'embout pratique de la bouteille d'1 litre permet de remplir facilement le réservoir même sans entonnoir.

Art.: alkan

1



2



3



4



5

6



7



8



9



10



11



12



13

NEU

Verfügbar ab Sommer 2018 / Available from Summer 2018
Disponible à partir de l'été 2018



Werbe- und Fanartikel

- 1 Art.: kochbuch (Kochbuch „Draußen kochen“)
- 2 Art.: backbuch (Backbuch „Draußen backen“)
- 3 Art.: cat-a5 (Produktkatalog A5)
- 4 Art.: ft-book (Rezeptheft)
- 5 Art.: poster (Poster DIN A1 84 x 60 cm mit HK500)
- 6 Art.: card (Postkarte)
- 7 Art.: ft-poster (Poster DIN A1 60 x 84 cm mit Feuertopf)

- 8 Art.: px-retro (Retro-Blechschild)
- 9 Art.: px-sticker (Petromax Sticker 20 x 7 cm)
- 10 Art.: px-patch (Petromax Aufnäher 13 x 4 cm)
- 11 Art.: px-match (Streichhölzer)
- 12 Art.: spoon (Holzlöffel mit Einbrand)
- 13 Art.: spat (Holzspachtel mit Einbrand)

Advertising and Fan Products

- 1 Ref.: kochbuch (Cookbook „Draußen kochen“, German only)
- 2 Ref.: backbuch (Baking book „Draußen backen“, German only)
- 3 Ref.: cat-a5 (Product Catalogue A5)
- 4 Ref.: ft-book (Recipe Booklet)
- 5 Ref.: poster (Poster DIN A1 33.1 x 23.6 in with HK500)
- 6 Ref.: card (Postcard)
- 7 Ref.: ft-poster (Poster DIN A1 23.6 x 33.1 in with Dutch Oven)

- 8 Ref.: px-retro (Retro tin plate sign)
- 9 Ref.: px-sticker (Petromax Sticker 7.9 x 2.7 in)
- 10 Ref.: px-patch (Petromax Patch 5.1 x 1.6 in)
- 11 Ref.: px-match (Matches)
- 12 Ref.: spoon (Wooden spoon with branding)
- 13 Ref.: spat (Wooden spatula with branding)

Publicité et fervents de la marque Petromax

- 1 Art.: kochbuch (Livre de cuisine «Draußen kochen», seulement allemand)
- 2 Art.: backbuch (Livre de cuisine «Draußen backen», seulement allemand)
- 3 Art.: cat-a5 (Catalogue A5)
- 4 Art.: ft-book (Brochure de cuisson, en allemand et anglais)
- 5 Art.: poster (Poster DIN A1 84 x 60 cm avec HK500)
- 6 Art.: card (Carte postale)
- 7 Art.: ft-poster (Poster DIN A1 60 x 84 cm avec Marmite en fonte)

- 8 Art.: px-retro (Pancarte en métal rétro)
- 9 Art.: px-sticker (Autocollant Petromax 20 x 7 cm)
- 10 Art.: px-patch (Petromax écusson 13 x 4 cm)
- 11 Art.: px-match (Allumettes)
- 12 Art.: spoon (Cuillère en bois avec marque)
- 13 Art.: spat (Spatule en bois avec marque)

 Copyright © Alle Rechte vorbehalten.

Petromax und die Drachenmarke sind eingetragene Handelsmarken in Deutschland und/oder anderen Ländern. Dieser Inhalt darf nicht in irgendeiner Form ohne Genehmigung reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme 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 using electronic systems. Printed in Germany.

 Copyright © Tous droits réservés.

Petromax et la marque au dragon sont enregistrés en Allemagne et/ou dans les autres pays. Le contenu de ce catalogue ne peut être reproduit sous aucune condition sans permission ou ne peut être édité, copié ou distribué par quelque procédé que ce soit y compris en se servant de systèmes électroniques. Imprimé en Allemagne.



ORIGINAL

Petromax
GERMANY**Petromax GmbH**

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

Telefon: +49 (0) 391 - 400 26 05**Fax:** +49 (0) 391 - 400 26 06**E-Mail:** info@petromax.de**Web:** www.petromax.de

@petromax.germany

facebook.com/petromaxgermany





ORIGINAL

Petromax
GERMANY



Petromax

ist die Marke für Feuer und Licht, Grillen und Draußen-Kochen, Bushcraft und Survival. Mit Leidenschaft für unsere Produkte sowie der Begeisterung unserer Kunden bauen wir mit der traditionsreichen Marke auf ein starkes Fundament. So fühlt sich das Team von Petromax täglich darin bestärkt, einen Beitrag zu leisten, damit Abenteuer, Draußen-Köche und Weltenbummler am Feuer zusammenkommen, um über ihre Erlebnisse zu berichten.



Petromax

is the brand for fire and light, grilling and outdoor cooking, bushcraft and survival. With passion for our products and the enthusiasm of our customers we built on a solid base for our traditional brand. Every day, the Petromax team is proud to make its contribution, so that adventurers, outdoor chefs and globetrotters come together at the fire to share their experiences.



Petromax

est la marque dédiée au feu et à la lumière, aux grillades et à la cuisine en plein air, au bushcraft et à la survie. Avec notre passion pour nos produits et l'enthousiasme de nos clients, notre marque traditionnelle repose sur une base solide. L'équipe Petromax est heureuse d'apporter, chaque jour, sa contribution, pour qu'aventuriers, chefs de cuisine de plein air et globetrotters se retrouvent autour du feu de camp pour raconter leurs expériences.

Version A5-8.0



4 250435 780015