



## **Gusseisen für die Draußenküche – Mit Petromax im Feuer kochen**

**Es knistert und knackt, während die Mahlzeit in den Flammen gart. Am Lagerfeuer kochen ist immer ein Erlebnis. Mit den robusten Gusseisen-Utensilien von Petromax bleibt es auch kulinarisch in Erinnerung. Ob unterwegs in der Natur, auf einem Grillplatz oder zu Hause im Garten – die Draußenküche im offenen Feuer kann noch viel mehr als Würstchen und Stockbrot. Alles, was zu Hause auf dem Herd und im Ofen zubereitet werden kann, funktioniert auch draußen. Die hochwertigen Petromax Feuertöpfe, Stapelroste, Back- und Spezialformen in verschiedenen Ausführungen sind vielseitige Begleiter für ursprünglichen Genuss unter freiem Himmel.**

### **Petromax Feuertopf – schwer, schwarz und robust**

Die Feuertöpfe, oft auch als Dutch Ovens bezeichnet, sind die Klassiker unter den Gussformen. Die runden Töpfe bieten jede Menge Möglichkeiten zum Kochen, Backen, Braten und Schmoren. In ihnen garen Fleisch, Fisch und Gemüse schonend im eigenen Saft. Die raue Oberfläche nimmt Fette und Aromen auf und gibt sie beim Braten und Kochen wieder ab. Wegen der charakteristischen Patina, die das Gusseisen im Laufe der Zeit entwickelt, schmecken Krustenbraten, Irish Stew oder Zwiebelkuchen aus dem Dutch Oven besonders gut. Diese Fettschicht ist ein natürlicher Geschmacksträger und schützt außerdem die Oberfläche, indem sie ein Anbrennen verhindert. Mit jedem Gebrauch wird der Geschmack der Speisen verbessert. Eintöpfe, Burger und die Pilzpfanne schmecken so jedes Mal noch intensiver. Viel Ausrüstung und Platz braucht man gar nicht für ein Menü unter freiem Himmel. Die gusseisernen Deckel der Feuertöpfe können gleichzeitig als Pfanne oder Servierplatte genutzt werden. Die Feuertöpfe sind in 14 verschiedenen Varianten erhältlich – von klein bis groß, mit und ohne Standfüße. Sie sind so konstruiert, dass sie sich sicher und ohne zu wackeln, übereinander stapeln lassen. So können gleich mehrere Gerichte gleichzeitig im Feuer zubereitet werden.

### **Stapelroste – Feuerfester Untergrund**

Im Topf, im Feuer oder als Untersetzer – der gusseiserne Petromax Stapelrost in zwei Größen beschert mit seinen zahlreichen Einsatzmöglichkeiten ein großes Freiluftkocherlebnis. Seine Stärke liegt in der Vielfalt. Zum Dampfgaren im Topf wird entweder ein Rost eingesetzt oder es werden gleich mehrere Roste übereinandergestellt. Dank der kleinen Vertiefungen auf der Oberseite stehen sie stabil: So gelingt Backen, Dünsten und Dampfgaren gleich auf mehreren Ebenen.

Mit dem Stapelrost kann man aber auch direkt in der Glut grillen, große Fleischstücke smoken, ihn als Kochstelle oder Untersatz verwenden. Beim Grillen in der Glut brutzelt er das perfekte Grillmuster ins Fleisch oder dient auch hier als ebene Standfläche für den Teekessel oder Perkolator. Der Stapelrost bewährt sich außerdem als hitzebeständiger Untersatz von heißen Feuertöpfen.

### **Spezialformen – Heiße Eisen für die Lagerfeuerküche**

Saftige Burgerpatties, knusprige Käsetoasts oder perfekt gebackene Waffeln direkt aus dem Feuer? Mit den Spezialformen von Petromax gar kein Problem. Die Burger-, Sandwich- und



Waffeleisen aus dem robusten Material verteilen die Wärme des Feuers gleichmäßig, während die Wärme konstant gespeichert wird. Holzgriffe sorgen dafür, dass sich Draußenköche nicht die Finger verbrennen. Sie liegen angenehm in der Hand und der lange Stab sorgt für ausreichend Abstand zur Feuerstelle.

Auch die Petromax Kastenformen verhelfen zu besonderen Geschmackserlebnissen. Frisches Brot, saftiger Kuchen oder herzhaftes Aufläufe gelingen im Handumdrehen. Platziert in der Glut oder umrandet von Briketts, zieht die Hitze von außen bis in die Mitte der gusseisernen Form und sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis. Wer keine Lust auf süße Backwaren hat, kann die gerippte Innenseite des großen Deckels alternativ auch als Steakpfanne verwenden.

Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und zahlreichen Kombinationsvarianten machen die gusseisernen Produkte von Petromax zu echten Alleskännern – egal ob draußen im Feuer oder zu Hause im Ofen.

### **Gute Gründe für Gusseisen**

Die hervorragenden Wärmeleiteigenschaften von Petromax-Gusseisen bringen eine neue Qualität und gleichmäßige Ergebnisse beim Draußen-Kochen und Draußen-Backen. Die feinporige Oberfläche des Petromax-Gusseisens ist bereits mit bloßem Auge erkennbar. Sie verhindert, dass Feuchtigkeit eindringt und Rost entsteht. Durch den gleichmäßigen und einschlussarmen Guss wird Wärme besonders gut geleitet und gespeichert. Außerdem werden durch diese Beschaffenheit große Luft einschüsse im Material minimiert, die sich unter Hitze ausdehnen und zu Spannungsrissen führen könnten. Insgesamt sind die gusseisernen Produkte von Petromax damit sehr robust und äußerst langlebig. Auch der produktionsbedingte Recyclinganteil der Gusseisenprodukte erfüllt höchste Qualitätsstandards: Petromax recycelt ausschließlich eigenes Eisen. Da die Oberfläche bereits vorbehandelt ist, sind alle Petromax Produkte aus Gusseisen am Lagerfeuer und zu Hause sofort einsatzbereit.

### **Pflege und Lagerung**

Der Eintopf schmeckt aus dem Dutch Oven, den schon der Großvater im Feuer nutzte, besonders gut. Gusseisen ist so robust, dass Feuertöpfe, Stapelroste und die Spezialformen mit der richtigen Pflege mehr als ein Leben lang halten. Man muss nur wenige Grundregeln beachten, damit der Feuertopf über Generationen weitergegeben werden kann.

Nach dem Kochen muss Gusseisen richtig abkühlen. Ist es noch zu heiß und wird mit eiskaltem Wasser gespült, könnte das Material durch die entstehenden Spannungen reißen oder anderweitig beschädigt werden. Gereinigt wird Gusseisen deshalb immer mit warmem Wasser und einer handelsüblichen Bürste oder einem Schwamm – Reinigungsmittel werden nicht benötigt. Ganz im Gegenteil: Spülmittel oder Seife würden die wertvolle Patina zerstören. Gleiches gilt für Metallschwämme. Festsitzender Schmutz oder eingebrannte Essensrückstände lassen sich am besten mit dem Petromax Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen entfernen. Gusseiserne Produkte müssen immer gründlich abgetrocknet werden und dürfen niemals in nassem Zustand verstaut werden. Eine dünne Schicht Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen schützt das Material während der Lagerung an einem trockenen Ort.

### **Über Petromax**

Petromax ist einer der führenden deutschen Hersteller von Ausrüstung zum Draußen-Kochen und Draußen-Leben. Hierfür schafft Petromax eine abgestimmte Produktwelt, die in einzigartiger Weise



Tradition mit Innovation verknüpft. Alle Petromax Produkte zeichnen sich durch höchste Qualität, Langlebigkeit und durchdachte Details aus. Im Mittelpunkt der Petromax-Produktwelt steht das Erlebnis der Ursprünglichkeit in der Natur mit traditioneller und zugleich klug gestalteter Ausrüstung. Petromax vertreibt seine Erzeugnisse über ein gut ausgebautes internationales Fachhändlernetzwerk mit derzeit mehr als 3.000 Verkaufsstellen sowie über einen eigenen Webshop. Petromax wird von Jonas Taureck und Dr. Pia Christin Taureck geführt.

**Verantwortlich für den Inhalt dieser Presseinformation**

Petromax GmbH  
Sudenburger Wuhne 61  
39116 Magdeburg/Germany

Vertretungsberechtigte Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Jonas Taureck, Dr. Pia Christin Taureck

Telefon: +49 (0) 391 – 400 26 05  
Telefax: +49 (0) 391 – 400 26 06  
E-Mail: [info@petromax.de](mailto:info@petromax.de)  
Eintragung im Handelsregister: Amtsgericht Stendal HRB 13954

**Pressekontakt**

AntTrail GmbH  
Sabine Freundt  
Telefon: +49 (0)40/ 68 89 20 860  
E-Mail: [presse@petromax.de](mailto:presse@petromax.de)