



Petromax

DE Produktkatalog
EN Product Catalogue
FR Catalogue produits





SINCE 1910.

ÜBER PETROMAX

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

ABOUT PETROMAX

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

À PROPOS DE PETROMAX

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

KOCHEN, BACKEN & GRILLEN

COOKING, BAKING & GRILLING | CUISINE, PÂTISSERIE & GRILLADES 6

10 Gründe für Petromax Gusseisen

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

Feuertopf Temperaturskala

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

Tipps zur Pflege von Gusseisen

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

Einbrennen von Schmiedeeisen und Stahl

Seasoning of Wrought Iron and Steel | Conseils pour le culottage du fer forgé et de l'acier 32

Kochen mit dem Perkomax

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

Messer Made in Germany - Solingen

Knives Made in Germany - Solingen | Couteau Fabriqué en Allemagne - Solingen 46

Arten von Feuerstellen

Types of fireplaces | Types de foyers 56

HEIZEN

HEATING | CHALEUR 82

KÜHLEN

COOLING | LE FROID 86

Kühlbox

Cool Box | Glacière 88

Kühltasche

Cooler bag | Sac isotherme 94

LICHT

LIGHT | LUMIÈRE 100

FANARTIKEL UND BÜCHER

FAN ITEMS AND BOOKS | ARTICLES POUR FANS ET LIVRES 106



TECHNISCHE DATEN | TECHNICAL DETAILS | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

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

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

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





**KOCHEN, BACKEN &
GRILLEN**

COOKING, BAKING &
GRILLING

CUISINE, PÂTISSERIE &
GRILLADES



FEUERTÖPFE

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

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

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

DUTCH OVENS

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

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

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



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



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



MARMITES EN FONTE

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

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

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

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

Die angegebenen Gewichte beziehen sich auf die Ausführungen mit Füßen. Die Modelle ohne Füße sind leichter.
The weights provided refer to the models with legs. The models without legs are lighter.
Les poids indiqués se réfèrent aux modèles à pieds. Les modèles sans pieds sont plus légers.

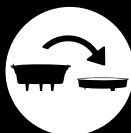
10 GRÜNDE FÜR PETROMAX GUSSEISEN

REASONS FOR PETROMAX CAST IRON

ARGUMENTS EN FAVEUR DE LA FONTE PETROMAX



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



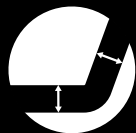
DIE PFANNE IST MIT DABEI |
SKILLET INCLUDED |
LA POÊLE EST DE LA PARTIE



FEINPORIGE OBERFLÄCHE |
FINE-PORED SURFACE |
DES PORES RESSERRÉS



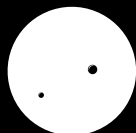
SEASONED FINISH



GLEICHE MATERIALSTÄRKE |
EVEN MATERIAL THICKNESS |
UNE ÉPAISSEUR HOMOGENE



STABILE AUFHÄNGUNG |
STABLE SUSPENSION |
UNE SUSPENSION STABLE



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



DEUTSCHE INGENIEURARBEIT |
GERMAN ENGINEERING |
UN TRAVAIL DE QUALITÉ ALLEMANDE



SAUBERE NACHBEARBEITUNG |
CLEAN POST-PRODUCTION |
UNE FINITION PARFAITE



UMFASSENDE KUNDENSERVICE |
COMPREHENSIVE CUSTOMER SERVICE |
SERVICE CLIENT COMPLET

1 TRANSPORTTASCHEN FT-TA
TRANSPORT BAGS | SACS DE TRANSPORT

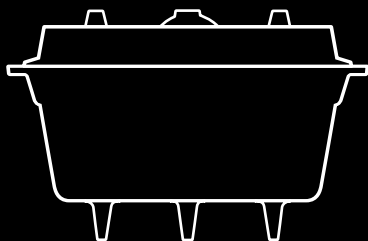


2 GUSSROST-EINSATZ GR
CAST-IRON TRIVET | GRILLE-TRÉPIED EN FONTE



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

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



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

ANZAHL DER BRIKETTS (OBEN / UNTEN)

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

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

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



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

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

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

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



KASTENFORMEN MIT DECKEL

Die Form eignet sich als Bräter, Auflaufform und zum Backen von Brot oder Kuchen. Dank der großen Kastenform k12 werden mehrere Personen mit Auflauf, Braten oder Lasagne versorgt. Der Deckel der Kastenformen k8 und k12 ist mit Füßen und Rillenprofil ausgestattet, sodass er umgedreht als Steak- und Grillpfanne dient.

LOAF PANS WITH LID

The Loaf Pans are ideal for baking bread, cakes and gratins, and can also be used as roasting pans. With the large k12 Loaf Pan, several people can enjoy soufflés, roasts or lasagna. The k8 and k12 lid with ridges comes with legs, so that it can be used as a grill pan when turned upside down.

MOULES À COUVERCLE POUR PAIN ET GRATIN

Ces moules sont prévus pour la cuisson du pain, des gâteaux, des gratins et peuvent aussi servir de rôtissoire. Grâce au grand moule à gratin k12, plusieurs personnes pourront se régaler de soufflés, de rôtis ou de lasagnes. Le couvercle du grand Moule à gratin k8 et k12 avec rainures, équipé de pieds, peut servir de poêle, une fois retourné.

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



	k4	k8	k12
	13 x 34 x 13,5 cm	14,5 x 34 x 24 cm	11,45 x 30 x 40 cm
	2,8 l	4,6 l	8 l
	5,2 kg	9,1 kg	12 kg
	ta-k4	ta-k8	-

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



1



2



3



4



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



mf6

cf30

poff30

gf1



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

10x 30 x 30 cm

1,6 x 32 x 30 cm

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





1



2



3



1 WAFFELEISEN | WAFFLE IRON | MOULE À GAUFRES [WF-IRON](#) | [WF-IRON-S](#)

2 SANDWICHEISEN | SANDWICH IRON | APPAREIL À SANDWICH [SW-IRON](#) | [SW-IRON-S](#)

3 BURGEREISEN | BURGER IRON | APPAREIL À BURGER [BG-IRON](#)



4 WENDEWAFFELEISEN | ROTATING WAFFLE IRON | APPAREIL À GAUFRES ROTATIF **WF-TX**

	wf-iron	sw-iron	bg-iron	wf-tx
	20 cm	13,5 cm	26 cm	21 cm
	72 cm	72 cm	70 cm	-
	ta-wf-iron	ta-sw-iron	ta-bg-iron	ta-wf-tx



5 TRANSPORTTASCHEN **TA-WF-IRON | TA-SW-IRON | TA-BG-IRON | TA-WF-TX**
TRANSPORT BAGS | SACS DE TRANSPORT



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

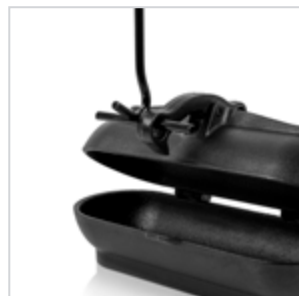


	kr1	kr2	st0.5
	17 cm	21cm	14 cm
	1 l	2 l	0,5 l

2 SAUCENTOPF | SAUCE POT | POËLON ST0.5



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



pto30

pto45b



15,4 x 29,1 x 17 cm

16,5 x 44,2 x 22 cm



1,8 l

4,8 l



TIPPS ZUR PFLEGE VON GUSSEISEN

CAST IRON MAINTENANCE TIPS

CONSEILS D'ENTRETIEN DE LA FONTE



DAS IST ERBGUT!

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

IT'S FUTURE INVESTMENT!

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



SPANNUNGEN VERMEIDEN

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

PREVENT TENSIONS

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



SCHONEND REINIGEN

NIEMALS SPÜLMITTEL ODER METALLSCHWÄMME ZUR REINIGUNG VERWENDEN.

GENTLE CLEANING

NEVER USE DISHWASHING LIQUID OR METAL SPONGES FOR CLEANING.



ARTGERECHTE PFLEGE

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

PROPER CARE

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



FLUGROST VORBEUGEN

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

PREVENT FLASH RUST

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

C'EST UN INVESTISSEMENT

À LONG TERME !

LES MARMITES ET POÊLES EN
FONTE DURENT TOUTE UNE VIE.

ÉVITER LES ÉCARTS

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

NETTOYAGE DOUX

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

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

PRÉVENIR LA ROUILLE ERRATIQUE

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

PATINA IST SEXY

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

PATINA IS SEXY

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

LA PATINE EST SEXY

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





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

- 1** **PROFI-DECKELHEBER** | PROFESSIONAL LID LIFTER | LÈVE-COUCVERCLE PROFESSIONNEL **FTPLUS**
- 2** **DECKELHEBER** | LID LIFTER | LÈVE-COUCVERCLE **FTDH**
- 3** **PFANNENKNECHT** | COOKING STAND | TRÉPIED DE CUISSON **PT**
- 4** **UNTERSETZER** | TRIVET | DESSOUS-DE-PLAT **FTUS**
- 5** **EDELSTAHL FEUERSTAND** **RBX**
STAINLESS-STEEL FIRE STAND | SOCLE RÉSISTANT AU FEU EN ACIER INOXYDABLE
- 6** **PFLEGE PASTE FÜR GUSS- UND SCHMIEDEEISEN** **FT-PFLEGE**
CARE CONDITIONER FOR CAST AND WROUGHT IRON | PÂTE D'ENTRETIEN POUR FONTE ET FER FORGÉ



7 SCHABER | SCRAPER | RACLETTE OS

8 SCHABER MIT RILLEN | SCRAPER WITH RIDGES | RACLETTE AVEC RAINURES OS-Z

9 RINGREINIGER | CHAIN MAIL CLEANER | COTTE DE MAILLES À RÉCURER SCRUB | SCRUB-XL

10 CABIX PLUS BRIKETTS | CABIX BRIQUETTES | BRIQUETTES CABIX C-PLUS

11 SILIKONUNTERSETZER FÜR FEUERTÖPFE SLX-C
SILICONE TRIVET FOR DUTCH OVENS | DESSOUS-DE-PLAT EN SILICONE POUR MARMITES EN FONTE

12 DECKEL-ABSTANDSHALTER FÜR FEUERTÖPFE (2-TLG.) SLX-C
LID SPACER FOR DUTCH OVENS (2 PCS.) | ENTRETOISE POUR COUVERCLE MARMITE EN FONTE (2 PIÈCES)



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



ls1

ls2



62 cm - 92 cm

66,5 cm - 91 cm



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



ab-b | ab-x



155 x 84 cm

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



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

	flex1	flex2	za1	za2
	29 cm	41 cm	41 cm	54 cm

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



1



2



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

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

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

5 TRANSPORTTASCHEN TA-FP (15-40)
TRANSPORT BAGS FOR GRILL AND FIRE SKILLETS | SACS DE TRANSPORT



3



4



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

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

 gp30	gp35
 2,5 l	3,5 l
 25 cm	30 cm
 4,5 cm	4,5 cm
 ≤ 3,8 kg	≤ 5 kg

6 ARAMID GRIFFHÜLLE HANDLE300
ARAMID HANDLE COVER | COUVERTURE POIGNÉE EN ARAMIDE





MADE IN GERMANY

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



- 2 LAGERFEUER-HALTERUNG** BRKT-SP3
CAMPFIRE BRACKET | SUPPORT DE FEU DE CAMP



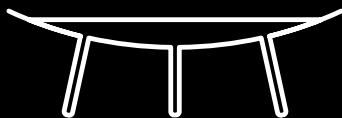
3 **LAGERFEUERPFANNE AUS GUSSEISEN** L-FP17
CAST-IRON CAMPFIRE SKILLET |
POÊLE DE FEU DE CAMP EN FONTE



4 **HOLZGRIFF** HANDLE-SP-W
WOODEN HANDLE | MANCHE EN BOIS



	sp20	sp24	sp28	sp32	brkt-sp3	l-fp17	handle-sp-w
	14 cm	18 cm	21 cm	25 cm	4,2 cm	3 x 25,5 x 17 cm (Pfanne pan Poêle)	-
	11 cm	13 cm	14 cm	15 cm	75,5 cm	3,5 x 95 x 6 cm (Teleskopgriff lang Telescopic handle long Poignée télescopique longue)	1,4 x 2,8 x 16 cm
	0,8 kg	1,2 kg	1,5 kg	2 kg	1,6 kg	1,46 kg	0,12 kg
	Stahl steel acier				Stahl steel acier	Stahl steel fonte	Holz wood bois



KORREKTES EINBRENNEN VON SCHMIEDEEISEN UND STAHL

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

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

Einbrennvorgang noch **zwei Mal** wiederholen.

5. Loskochen!

CORRECT SEASONING OF WROUGHT IRON AND STEEL

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

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

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

5. Get cooking!

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

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

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

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

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

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

5. Aux fourneaux !

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



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



fk-le75

fk-le150



0,75 l

1,5 l



13,3 cm

16 cm



39 cm

46 cm



ta-fk1

ta-fk2



Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable



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



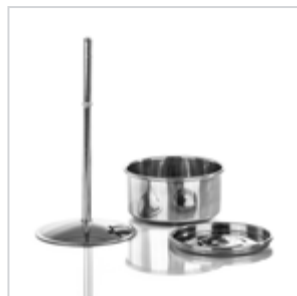
3 TEEKESSEL TK
TEA KETTLES | BOUILLOIRES

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

M Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable



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



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

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



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



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



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

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



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



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

1 CATAGO BOX 50 CATAGO-BOX-50
CATAGO BOX 50 | BOÎTE CATAGO 50



catago-box-50



27,5 x 50 x 38 cm



3,3 kg



50 l



PVC, PU



1 DIMEGO KOCHGESCHIRR DIMEGO-S22
DIMEGO CAMPING POT SET | DIMEGO BATTERIE DE CUISINE RÉCHAUD



2 KOCHBECHER CP750
STOVE CUP | POPOTE RÉCHAUD



 cp750	dimego-s22
 10 x 11,5 x 11,5 cm	12,6 x 22,1 x 22,1 cm
 750 ml	2 l, 2,3l
 321 g	1,87 kg
 Edelstahl, Polyester Ripstop stainless steel acier inox	Edelstahl, Silikon, Keramik stainless steel, silicone, ceramic acier inoxydable, silicone, céramique

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

3 AUSGIESSHILFE PER-TIP
POURING AID | AIDE-VERSEUR



4 HANDKAFFEEMÜHLE HCG
HAND COFFEE GRINDER | MOULIN À CAFÉ MANUEL

	per-tip	hcg
		
	13,5 x 7 x 71 cm	18 x 6 x 6 cm
	500g	500g





1 SERVIERLÖFFEL **SSPOON30 | SSPOON50**
SERVING SPOON | CUILLÈRE DE SERVICE

2 SCHÖPFKELLE **LADLE30 | LADLE50**
LADLE | LOUCHE

	sspoon30	sspoon50	ladle30	ladle 50
	5 x 7 x 40 cm	8 x 9 x 63 cm	7,5 x 9 x 36 cm	9,5 x 12,5 x 57 cm
	50 ml	100 ml	100 ml	250 ml
	204 g	369 g	255 g	420 g



Edelstahl mit mattem Finish, Walnussholz (Griffe) | stainless steel with matt finish, walnut wood (handle) |
acier inoxydable avec finition mate, bois de noyer (poignées)



1 CAMPING BESTECK CUTLERY1
CAMPING CUTLERY | COUVERTS DE CAMPING



2 BESTECKTASCHE TA-CUTLERY1
CUTLERY BAG | ETUI À COUVERTS



COMING SOON

3 PIZZASCHNEIDER PIZCU10
PIZZA CUTTER | COUPE-PIZZA



COMING SOON

4 GRILLSPIESSE BBQ-SK40
BARBECUE SKEWERS | BROCHETTES DE BARBECUE



	cutlery1	pizcu10	bbq-sk40	ta-cutlery1
	234 g	150 g	70 g	180 g
	Edelstahl mit mattem Finish, Walnussholz (Griffe) stainless steel with matt finish, walnut wood (handle) acier inoxydable avec finition mate, bois de noyer (poignées)			Rindsleder Cowhide leather Cuir de vachette

MESSER | KNIVES | COUTEAUX

Made in Germany | Solingen



PERFEKTE SCHÄRFE DURCH HANDABZUG
PERFECT SHARPNESS, HAND-GROUND | AIGUISÉ À LA MAIN



HOHE MATERIALSTÄRKE DER KLINGE BIS ZU 4 MM
HIGH THICKNESS OF BLADE UP TO 4 MM | JUSQU'À 4 MM DE LAME



INDIVIDUELLE OXIDSCHICHT
INDIVIDUAL OXIDE LAYER | COUCHE D'OXYDE INDIVIDUELLE



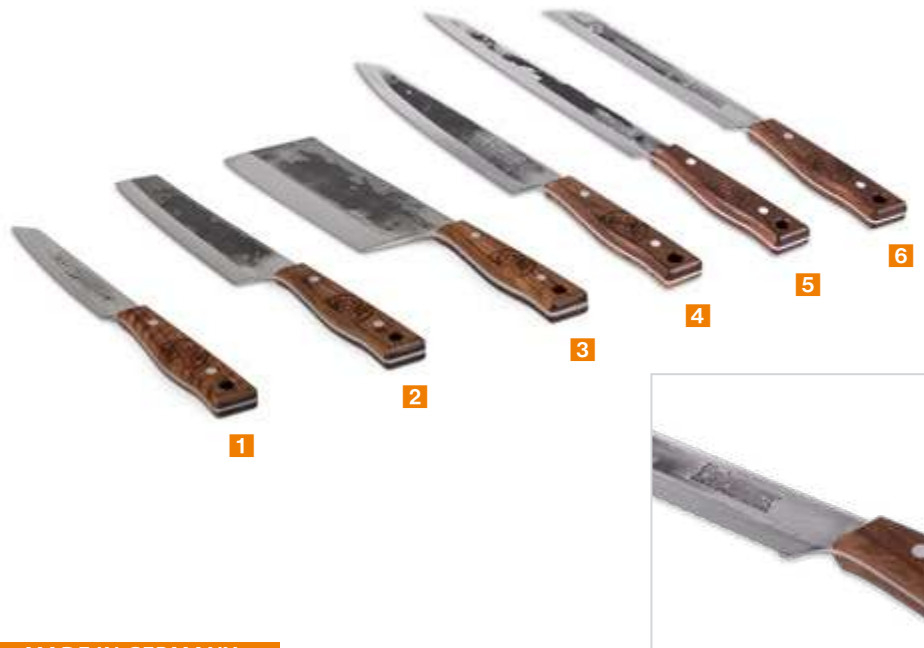
KLINGE AUS ROSTFREIEM STAHL
STAINLESS- STEEL BLADE | LAME EN ACIER INOXYDABLE



JEDES STÜCK EIN UNIKAT
EACH PIECE UNIQUE | CHAQUE EXEMPLAIRE EST UNIQUE



GRIFFE AUS WALNUSSHOLZ
HANDLE MADE OF WALNUT WOOD | MANCHE EN BOIS DE NOYER



MADE IN GERMANY

- 1 ALLZWECKMESSER 14 CM** **APKNIFE14**
ALL-PURPOSE KNIFE 14 CM | COUTEAU UNIVERSEL 14 CM
- 2 KOCHMESSER 17 CM** **CHKNIFE17**
CHEF'S KNIFE 17 CM | COUTEAU DE CHEF 17 CM
- 3 HACKMESSER 17 CM** **CLKNIFE17**
CLEAVER KNIFE 17 CM | FEUILLE DE BOUCHER 17 CM
- 4 KOCHMESSER 20 CM** **CHKNIFE20**
CHEF'S KNIFE 20 CM | COUTEAU DE CHEF 20 CM
- 5 TRANCHIERMESSER 24 CM** **SLKNIFE24**
SLICING KNIFE 24 CM | COUTEAU À TRANCHER 24 CM
- 6 BROTMESSER 20 CM** **BRKNIFE20**
BREAD KNIFE 20 CM | COUTEAU À PAIN PETROMAX 20 CM

- 7 MESSERSET KNIFE-SET3**
KNIFE SET | SET DE COUTEAUX

	apknife14	chknife17	clknife17	chknife20	slknife24	brknife20
	1,8 x 28 x 3,3 cm	1,9 x 31,5 x 4,8 cm	2 x 32,5 x 7,6 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
	165 g	185 g	505 g	200 g	175 g	175 g

1 NATA MESSER 20 CM **NAKNIFE20**
NATA KNIFE 20 CM | COUTEAU NATA 20 CM

2 BUSHCRAFT MESSER 10,5 CM **BUKNIFE10**
BUSHCRAFT KNIFE 10,5 CM | COUTEAU BUSHCRAFT 10,5 CM



	naknife20	buknife10
	6,3 x 35,5 x 3,2 cm	3,5 x 24,2 x 1,7 cm
	500 g	200 g





PETROMAX OLIVENHOLZ

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

PETROMAX OLIVE WOOD

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

SÉRIE EN BOIS D'OLIVIER PETROMAX

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



MADE IN GERMANY

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

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

1 BRENNBOCK BBX
FIRE TROUGH | BRAISIER



bbx

cshov40



31 x 114 x 58 cm

11,3 x 38,5 x 12 cm



50 l

-



100 kg

-



24 kg

1 kg



Stahl | steel | acier



frk1

-



2 KOHLENSCHAUFEL CSHOV40
COAL SHOVEL | PELLE À CHARBON



3 KOHLENSCHWEHLER COALAX10
CHARCOAL MAKER | CHARBONNIÈRE



coalax10



23 x 40,2 x 19,8 cm



10 l



4,9 kg



Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable



1 DREIBEIN D1
COOKING TRIPOD | TRÉPIED DE SUSPENSION



2 TRANSPORTTASCHE TA-D1
TRANSPORT BAG | SAC DE TRANSPORT

	d1	h-grate50
	88 – 159 cm	37 cm
	-	50 cm
	4,1 kg	2,3 kg

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





DER ZWECK BESTIMMT DIE FLAMME

THE PURPOSE DETERMINES THE FLAME

A CHAQUE USAGE SON FEU

ARTEN VON FEUERSTELLEN

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

1. PYRAMIDENFEUER

Für ein wärmendes Lagerfeuer

2. PAGODENFEUER

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

3. STERNFEUER

Optimales Kochfeuer für die Feuerbrücke, den Feueranker oder das Dreibein

4. JÄGERFEUER

Effiziente Kochstelle für Bushcraft und Survival

TYPES OF FIREPLACES

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

1. TEPEE

For a warming campfire

2. LOG CABIN FIRE

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

3. STAR FIRE

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

4. PARALLEL FIRE

Efficient cooking place for bushcraft and survival

TYPES DE FOYERS

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

1. FEU PYRAMIDE

Pour un feu de camp chaleureux

2. FEU EN FORME DE PAGODE

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

3. FEU EN FORME D'ÉTOILE

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

4. FEU PARALLÈLE

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



1



2



3



4



1 FEUERBRÜCKE FRK1
FIRE BRIDGE | PONT DE CHAUFFE



2 TRANSPORTTASCHE TA-FRK1
TRANSPORT BAG | SAC DE TRANSPORT



3 FEUERANKER FA1
FIRE ANCHOR | ANCRE POUR FEU



4 KESSELHAKEN KH7
TRAMMEL HOOK | CRÉMAILLÈRE



frk1

fa1

kh7



110 x 115 x 113 cm

103,5 x 66,5 x 39 cm

37,2 – 61 cm



16 kg

6,7 kg

1,2 kg



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

5 GEFLÜGEL-GRILLKORB **H-CBASKET36**

HANGING POULTRY GRILL BASKET | RÔTISSOIRE À SUSPENDRE POUR VOLAILLE



h-cbasket36



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



423 g



Edelstahl | stainless steel |
acier inoxydable





PETROMAX GASTISCHE

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

PETROMAX GAS TABLES

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

TABLES À GAZ PETROMAX

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

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



1 GASTISCHE GE45 | GE90
GAS TABLES | TABLES À GAZ

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



2 REGULIERVENTIL GE-REGULATOR
REGULATOR VALVE | VALVE DE RÉGULATION

3 ABDECKHAUBE PX-COVER45 | PX-COVER90
COVER | HOUSSE



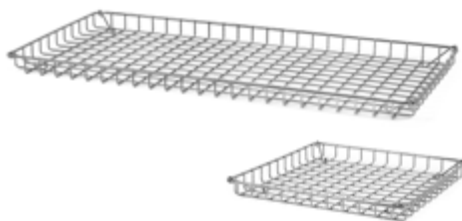
4 FEUERTOPF TISCHE FE45 | FE90
DUTCH OVEN TABLES | TABLES POUR MARMITES EN FONTE

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



5 ABLAGEKORB TRAY45 | TRAY90
GRID TRAY | PANIER MÉTALLIQUE

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



1 RAKETENOFEN RF33
ROCKET STOVE | POÊLE FUSÉE



2 RAKETENOFEN GRILLPLATTE RF33-PLATE
ROCKET STOVE GRIDDLE PLATE |
PLAQUE DE CAISSON POUR POÊLE FUSÉE



3 TRANSPORTTASCHE TA-RF33
TRANSPORT BAG | SAC DE TRANSPORT



 rf33	rf33-plate	ta-rf33
 32,5 x 27,5 x 47,5 cm	0,6 x 42,2 x 42,2 cm	32 x 34,5 x 28 cm
 6 kg	3,5 kg	980g
 Edelstahl, Gusseisen, Holz stainless steel, cast iron, wood acier inox, fonte, bois	Stahl, geölt Steel, oiled Acier, huilé	Nylon

3 FEUERGRILL TG3
FIRE BARBECUE GRILL | BARBECUE EN FONTE



tg3



21 cm



40 cm



16,2 kg



Gusseisen | Cast Iron | fonte



ft-ta-xl





DER ROBUSTE UND ABENTEUERTAUGLICHE ATAGO

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

THE STURDY, FIT-FOR-ADVENTURE ATAGO

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

L'ATAGO ROBUSTE ET ADAPTÉ À L'AVENTURE

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



1 ATAGO ATAGO

2 UMLUFTKUPPEL UMK
CONVECTION LID | DÔME DE CUISSON

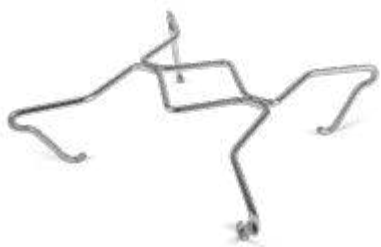


3 REFLEKTORSCHILD ATAGO-HR6
ATAGO-HEAT REFLEKTOR | RÉFLECTEUR DE CHALEUR POUR ATAGO



 atago	umk	atago-hr6
 28 x 40 x 40 cm	23,5 x 42 x 42 cm	22,5 x 19,5 x 0,3 cm
 14 x 40 x 40 cm	23 x 20,5 x 3 cm	23,5 x 22,5 x 0,5 cm
 6,1 kg	300 g	840 g
 Edelstahl stainless steel acier inoxydable	Hitzebeständige Fasern Heat resistant fibres fibres résistantes à la chaleur	Edelstahl stainless steel acier inoxydable

1 KOCHKREUZ PX-CROSS
COOKING SUPPORT | ARMATURE DE CUISSON



px-cross



7 x 25,5 x 25,5 cm



250 g



Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable



MADE IN GERMANY

3 ATAGO GRILLPLATTE ATAGO-PLATE
ATAGO GRIDDLE PLATE | PLAQUE DE CUISSON ATAGO



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

MADE IN GERMANY

4 KOCHAUFSATZ FÜR GRILLPLATTE ATAGO-PLATE-C
COOKING SUPPORT FOR GRIDDLE PLATE | SUPPORT POUR PLAQUE DE CUISSON



MADE IN GERMANY

5 EINSATZ FÜR ATAGO GRILLPLATTE ATAGO-PLATE-IN
INSERT FOR GRIDDLE PLATE | INSERT POUR PLAQUE DE CUISSON



1 ATAGO GASGRILL ATAGO-GG28
ATAGO GAS GRILL | BARBECUE À GAZ ATAGO



atago-gg28



19 x 34 x 35,6 cm



9,5 x 34 x 35,6 cm



ca. 600 cm²



4,3 kg



Edelstahl | stainless steel | acier inoxydable



MIT STANDARDSCHRAUBKARTUSCHE VERWENDBAR |
CAN BE USED WITH STANDARD SCREW-IN CARTRIDGE |
UTILISABLE AVEC UNE CARTOUCHE À VISSER STANDARD



MIT EINEM HANDGRIFF AUFGEBAUT |
ASSEMBLED WITH A FLICK OF THE WRIST |
SE MONTE EN UN TOUR DE MAIN



PLATZSPARENDES DESIGN |
SPACE-SAVING DESIGN |
DESIGN PEU ENCOMBRANT





MADE IN GERMANY

1 HOBO-KOCHER BK1
HOBO STOVE | RÉCHAUD HOBO



MADE IN GERMANY

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



 bk1	d-ring	d-ring-l
 12,5 x 11,5 x 13,8 cm	0,3 x 10,5 x 9,7 cm	0,3 x 14,7 x 14,7 cm
 20 x 16 x 2,5 cm	28,5 x 12 x 1,5 cm	29,5 x 18 x 2 cm
 -	3 x 3,5 cm	3 x 5,5 cm
 0,6 kg	0,5 kg	0,6 kg



Edelstahl, Stahl (verzinkt) | stainless steel, steel (zinc-plated) | acier inox, acier galvanisé

MADE IN GERMANY

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



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

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



MADE IN GERMANY

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



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



px-wbrk9



< 60 cm



13,5 cm



4,5 x 34 x 23 cm



2,2 kg



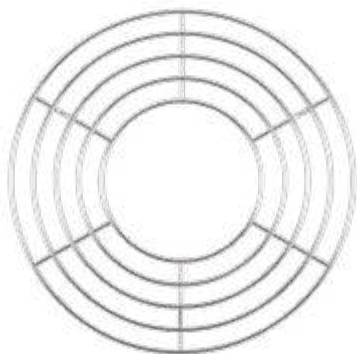
Edelstahl |
stainless steel |
acier inoxydable



1 CAMPING BACKOFEN **CAMP-OVEN**
CAMPING OVEN | FOUR DE CAMPING



2 BACKBLECH **CAMP-OVEN-BAKE**
BAKING TRAY | PLAQUE DE CUISSON



3 GRILLROST **CAMP-OVEN-GG**
GRILLING GRATE | GRILLE DE CUISSON





4 TRANSPORTTASCHE TA-CAMP-OVEN
TRANSPORT BAG | SAC DE TRANSPORT



	camp-oven	camp-oven-bake	camp-oven-gg	ta-camp-oven
	14,3 x 41 x 31,6 cm	3,6 x 40,8 x 31 cm	1,3 x 24,7 x 24,7 cm	2 x 38 x 38 cm
	1,64 kg	670 g	180 g	390 g
	Edelstahl stainless steel acier inox	Edelstahl stainless steel acier inox	Edelstahl stainless steel acier inox	Nylon



1 DIMEGO CAMP OVEN DIMEGO-OVEN26
DIMEGO CAMP-OVEN | DIMEGO FOUR DE CAMPING



dimego-oven26



10 x 27 x 27 cm



1,14 kg



2 l



Edelstahl | stainless steel | acier inox



COMING SOON

1 GRILLHANDSCHUHE XL BBQ-GLOVES-XL
BARBECUE GLOVES XL | GANTS DE BARBECUE XL



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



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

 bbq-gloves-xl	t300	t300-e
 41 x 19 x 1,5 cm	25 x 25 x 1,3 cm	28,5 x 22,5 x 2,5 cm
 650 g	256 g	405 g
 Leder, Baumwolle leather, cotton cuir, coton	Leder leather cuir	Leder leather cuir

1



2



3



4



1 FEUERROHR FRH100
FIRE BLOW PIPE | BOUFFADOU

2 MINI-GASBRENNER HF1
MINI BLOWTORCH | MINI CHALUMEAU À GAZ

3 PROFI-GASBRENNER HF2
PROFESSIONAL BLOWTORCH | CHALUMEAU À GAZ PROFESSIONNEL

4 FEUERKIT KIT
FIRE KIT | KIT FEU

5 FEUER KOLBEN PLGX
FIRE PLUNGER | PISTON FEU

6 BAUMWOLLZUNDER PLGX-C8
CHAR CLOTH | COTON CARBONISÉ

5



6



FEUER KOLBEN

FEUERKRAFT IN IHRER URSPRÜNGLICHSTEN FORM

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

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

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

FIRE PLUNGER

POWER OF FIRE IN ITS NATURAL FORM

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

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

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

PISTON FEU

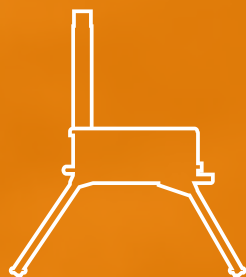
L'ÉLÉMENT FEU DANS SA FORME LA PLUS PRIMAIRE

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

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

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





HEIZEN
HEATING
CHALEUR



ZELTOFEN LOKI2

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

TENT OVEN LOKI2

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

POÊLE POUR TENTE LOKI2

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

1 ZELTOFEN LOKI2
TENT OVEN | POÊLE POUR TENTE



loki | loki2



241 x 83,5 x 55 cm



52 x 33 x 33 cm



12 kg



ta-loki



2 TRANSPORTTASCHE TA-LOKI
TRANSPORT BAG | SAC DE TRANSPORT

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

3 ZELTDURCHFÜHRUNG LK1
TENT KIT | KIT TENTE

4 PULTDACH-DURCHFÜHRUNG LK2
SHED KIT | KIT APPENTIS

5 TIPI-DURCHFÜHRUNG LK3
TIPI SLEEVE | KIT TIPI

6 OFENROHR MIT LUFTKLAPPE LK4
FLUE WITH DAMPER | CONDUIT AVEC VOLET D'AÉRATION

7 OFENROHR LK5
FLUE | CONDUIT DE POÊLE

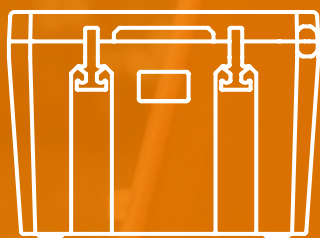
8 FUNKENFANG LKX
SPARK ARRESTOR | PARE-ÉTINCELLES

9 SICHTFENSTER LOKI2 LK6
OVEN DOOR WINDOW | VITRE POUR LA PORTE DU POÊLE

10 KOHLEROST LK7
CHARCOAL GRATE | GRILLE À CHARBON

11 WINKELROHRSET LK8
ANGLED TUBE SET | KIT DE COUDES





KÜHLEN
COOLING
LE FROID

KÜHLBOX | COOL BOX | GLACIÈRE



EISKÜHLDAUER BIS ZU 12 TAGEN

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



PU-ISOLIERUNG

PU-INSULATION | ISOLATION PU



INTEGRIERTE GRIFFE

INTEGRATED HANDLES | POIGNÉES INTÉGRÉES



ABSCHLIESSBAR

LOCKABLE | VERROUILLABLE



ABLAUFSYSTEM FÜR SCHMELZWASSER

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



ZURRPUNKTE & GURTFÜHRUNGEN

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



RUTSCHFESTE GUMMIFÜSSE

NON-SLIP RUBBER FEET | PIEDS EN CAOUTCHOUC ANTIDÉRAPANTS



ROBUSTES DESIGN

STURDY DESIGN | CONCEPTION ROBUSTE



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

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



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



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

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

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



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



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



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



	kx25-tray	kx50-tray	kx-lock-o	kx-lockb	kx25-part	kx50-part
	14 x 36 x 23 cm	14 x 28 x 17,5 cm	8,3 x 8,3 x 1,5 cm	10,4 x 2,2 x 0,4 cm	11 x 27,6 x 29,4 cm	1 x 35,6 x 34,4 cm
	250 g	400 g	120 g	100 g	630 g	1 kg
	kx25 (2x)	kx50 (2x), kx75 (3x)	kx25 - kx75	kx25 - kx75	kx25	kx50
	Pulverbeschichteter Stahl powder coated steel acier revêtu par poudre		Edelstahl stainless steel acier inoxydable		Kunststoff plastic plastique	





MADE IN GERMANY

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



MADE IN GERMANY

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



- 4 SCHNEIDE- UND TRENNBRETT KX25-PART | KX50-PART**
 CHOPPING BOARD AND DIVIDER | PLANCHE À DÉCOUPER ET SÉPARATEUR

KÜHLTASCHE

COOLER BAG | SAC ISOTHERME



EISKÜHLDAUER BIS ZU 4 / 6 TAGEN

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



WASSERABWEISENDES NYLONGEWEBE

WATER-REPELLENT NYLON FABRIC | TISSU NYLON HYDROFUGE



GEPOLSTERTER GURT & TRAGEGRIFFE

PADDED STRAP & CARRY HANDLES | SANGLE REMBOURRÉE ET DES POIGNÉES



INTEGRIERTER FLASCHENÖFFNER

INTEGRATED BOTTLE OPENER | OUVRE-BOUTEILLE INTÉGRÉ



ÖSEN FÜR KARABINER UND CO.

EYLETS FOR SNAP HOOKS AND MORE | CEILLETS POUR MOUSQUETONS ET AUTRES



VIER SEPERATE TASCHEN

FOUR EXTRA POCKETS | QUATRE POCHES SÉPARÉES



1 KÜHLTASCHE KX-BAG (8 | 22)
COOLER BAG | SAC ISOTHERME



2 NETZEINSATZ FÜR KÜHLTASCHE KX-MESH (8 | 22)
MESH POUCH FOR COOLER BAG | INSERT EN FILET POUR SAC ISOTHERME

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

KÜHLRUCKSACK

COOLER BACKBAG | SAC À DOS ISOTHERME



EISKÜHLDAUER BIS ZU 6 / 8 TAGEN

COOLING ICE FOR UP TO 6 / 8 DAYS | CONSERVE LE FROID JUSQU'À 6 / 8 JOURS



WASSERABWEISENDES NYLONGEWEBE

WATER-REPELLENT NYLON FABRIC | TISSU NYLON HYDROFUGE



GEPOLSTERTE SCHULTERGURTE & BRUSTGURT

PADDED SHOULDER STRAP & CHEST STRAP | BRETELLES REMBOURRÉES ET SANGLE DE POITRINE



INTEGRIERTER FLASCHENÖFFNER

INTEGRATED BOTTLE OPENER | OUVRE-BOUTEILLE INTÉGRÉ



ÖSEN FÜR KARABINER UND CO.

EYLETS FOR SNAP HOOKS AND MORE | CEILLETS POUR MOUSQUETONS ET AUTRES



FÜNF SEPERATE TASCHEN

FIVE EXTRA POCKETS | CINQ POCHES SÉPARÉES



1 KÜHLRUCKSACK KX-BKPK (17 | 27)
COOLER BACKPACK | SAC À DOS ISOTHERME



kx-bkpk17

kx-bkpk27



51,5 x 37,5 x 31 cm

54,5 x 44,5 x 34 cm



17 l

27 l



8 kg

15 kg



2,4 kg

3 kg



oliv, sand, grau | olive, sand, grey | olive, sable, gris



≤ 6 Tage | days | jours

≤ 8 Tage | days | jours



ISOLIERFLASCHE

INSULATED BOTTLE | BOUTEILLE ISOLANTE



WARMHALTEDAUER BIS ZU 6 / 8 TAGEN

KEEPS HOT FOR 6 / 8 DAYS | DURÉE DE MAINTIEN AU CHAUD 6 / 8 JOURS



KALTHALTEDAUER 74 / 94 H

KEEPS COLD FOR 74 / 94 H | DURÉE DE CONSERVATION AU FRAIS 74 / 94 H



FREI VON GIFTSTOFFEN

FREE OF TOXINS | EXEMPT DE SUBSTANCES TOXIQUES



GROSSE ÖFFNUNG

LARGE OPENING | GRANDE OUVERTURE



GERUCHS UND GESCHMACKSNEUTRAL

ODOURLESS AND NEUTRAL IN TASTE | NEUTRE AU GOÛT ET À L'ODEUR



KONDENSATIONSFREI

CONDENSATION-FREE | SANS CONDENSATION

1 ISOLIERFLASCHE TB100 | TB150
INSULATED BOTTLE | BOUTEILLE ISOLANTE



	tb100	tb150
	26,1 x 11,2 x 11,2 cm	32,3 x 11,2 x 11,2 cm
	1 l	1,5 l
	18 h	22 h
	74 h	94 h
	0,6 kg	0,7 kg



Edelstahl, Bambus, Silikondichtung | stainless steel, bamboo, silicone seal | acier inoxydable, bambou, joint en silicone







LICHT
LIGHT
ÉCLAIRAGE



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

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

STARKLICHTLAMPE HK500

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

HIGH-PRESSURE LAMP HK500

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

LAMPE À PRESSION HK500

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



pc5c | pc5m



40 cm



17 cm



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



2,4 kg



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



400 W



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



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

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

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



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

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

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

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

5



6



7



8



5 HOLZBOX HK500 W-BOX
WOODEN BOX HK500 | MALLETTE EN BOIS HK500

6 TRANSPORTTASCHE FÜR HK500 TA5
TRANSPORT BAG FOR HK500 | SAC DE TRANSPORT POUR LA HK500

7 SILIKONUNTERSETZER HK500 SLX-HK
SILICONE TRIVET HK500 | DESSOUS-DE-PLAT EN SILICONE HK500

8 PARAFFINÖL ALKAN, 1L ALKAN
PARAFFIN OIL ALKAN, 1 L | L'HUILE DE PARAFFINE ALKAN, 1L

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

9 POLIERTUCH (2 STÜCK) POL-T
POLISHING CLOTH (2 PIECES) | TISSU DE POLISSAGE (2 PIÈCES)

10 REINIGUNGSPOLITUR POL
CLEANING POLISH | PÂTE À POLIR





**FANARTIKEL UND
BÜCHER**

FAN ITEMS AND BOOKS
ARTICLES POUR FANS
ET LIVRES



MADE IN GERMANY

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



	861-de-271-150	861-de-471-150	861-de-688-150
	150 x 200 cm	150 x 200 cm	150 x 200 cm
	38 x 18 x 18 cm	38 x 18 x 18 cm	38 x 18 x 18 cm
	1 kg	1 kg	1 kg
	Rauchweiß / Dunkelgrau Smoke white / dark grey Blanc fumé / gris foncé	Moosgrün / Schwarz Moss green / black Vert mousse / noir	Dunkelrot / Braun Dark red / brown Rouge foncé / brun



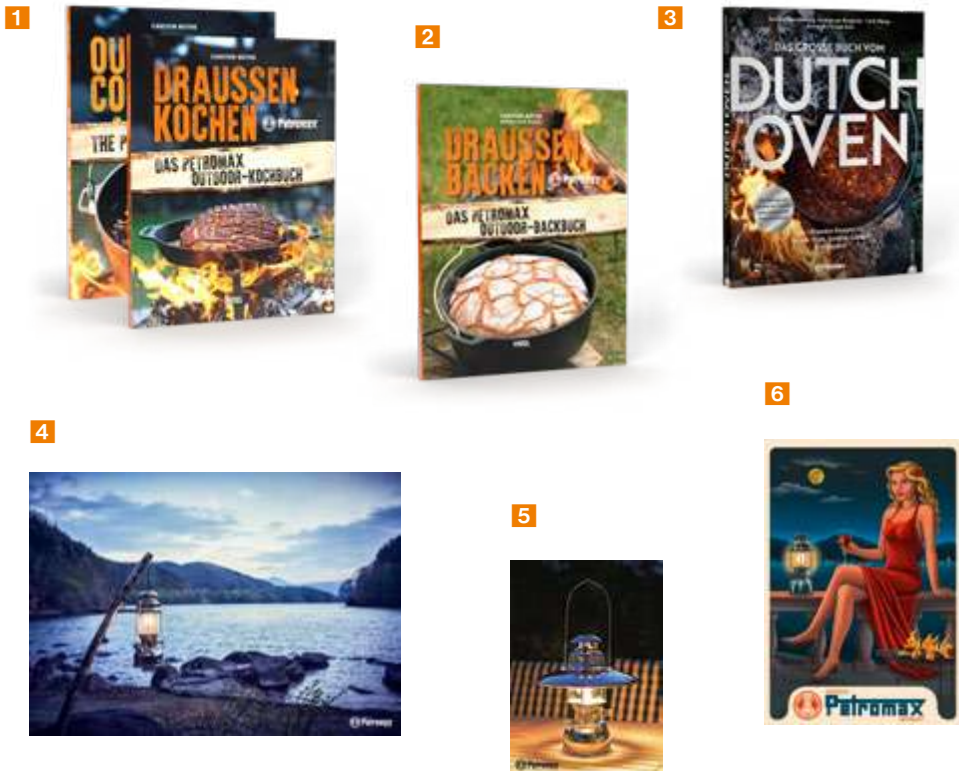
100 % Schafschurwolle | 100 % virgin sheep's wool | 100 % laine vierge

MADE IN GERMANY

1 BIO-HANDWASCHMITTEL FÜR LODEN WASCHM1
BIO HAND WASH DETERGENT FOR LODEN |
LESSIVE À LA MAIN BIO POUR VÊTEMENTS EN LODEN

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





- 1 KOCHBUCH „DRAUSSEN KOCHEN“ [KOCHBUCH \(DE\)](#) | [COOKBOOK \(EN\)](#)
COOKBOOK „OUTDOOR COOKING“ | LIVRE DE CUISINE „OUTDOOR COOKING“
- 2 BACKBUCH „DRAUSSEN BACKEN“ [BACKBUCH \(DE\)](#)
BAKING BOOK | LIVRE DE PÂTISSERIE
- 3 DAS GROSSE BUCH VOM DUTCH OVEN [BDO-BOOK-DE](#)
THE BIG DUTCH OVEN BOOK | LE GRAND LIVRE DU DUTCH OVEN
- 4 POSTER | POSTER | POSTER [HK500-POSTER](#)
- 5 POSTKARTE | POSTCARD | CARTE POSTALE [CARD](#)
- 6 RETRO BLECHSCHILD | RETRO TIN PLATE SIGN | PANCARTE EN MÉTAL [PX-RETRO](#)



kochbuch |
cookbook

backbuch

bdo-book-de

hk500-poster card

px-retro



25,4 x 20,5 cm

25,4 x 20,5 cm

27,2 x 22,8 x 2,9 cm

60 x 84 cm

10,5 x 14,8 cm

30 x 21 cm

6



7



8



9



10



11



6 AUFNÄHER | PATCH | ÉCUSSEON [PX-PATCH](#) | [PX-PATCH-R7](#)

7 BIERDECKEL (100 ST.) | PX-BEERMAT (100 PCS) | DESSOUS DE VERRE (100 PCS) [PX-BEERMAT](#)

8 HOLZLÖFFEL UND HOLZSPACHTEL [SPOON](#) | [SPAT](#)
WOODEN SPOON AND SPATULA | CUIILLIÈRE ET SPATULE EN BOIS

9 HK500 FLASCHENÖFFNER [OPENER-HK500J](#)
HK500 BOTTLE OPENER | OUVRE-BOUEILLE HK500

10 „DIESELHEXE“ 100 JAHRE JUBILÄUMSMODELL [PX-DEUTZ43-1](#)
100-YEAR ANNIVERSARY MODEL TRUCK | MINIATURE POUR LE 100E ANNIVERSAIRE

11 SCHLÜSSELANHÄNGER AUS HOLZ [PX-KEYRING-H](#)
WOODEN KEY RING | PORTE-CLÉS EN BOIS



px-patch

px-patch-r

px-deutz43-1



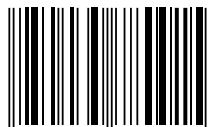
13 x 4 cm

7 cm

11,5 x 22 x 11 cm



A5-9.5



4 250435 780015