



Noch mehr Vielfalt in der Draußen-Küche – Petromax Feuertopf und Feuerpfanne im kleinen Format

Magdeburg, 29. Juli 2021. Soßen, Beilagen, kleine Snacks und Desserts sind das i-Tüpfelchen bei jedem kulinarischen Abenteuer. Mit einem Dutch Oven und Feuerpfannen in Serviergröße erweitert Petromax die Bestseller-Produktserien für mehr Abwechslung in der Feuer-Küche. Der Petromax Feuertopf im Miniformat aus hochwertigem Gusseisen hat eine Füllmenge von circa einem halben Liter. Genau die richtige Größe, um etwas Speck und Zwiebeln für eine würzige Soße anzurösten oder eine kleine Suppe zu kochen. In der neuen kleinen Feuerpfanne brutzelt ein Spiegelei oder ein knuspriges Rösti. Die kleinen Köstlichkeiten haben in dem Kochgeschirr im Mini-Format auch beim Servieren ihren großen Auftritt.

Klein, aber fein – Der Feuertopf im Miniformat

Das kleinste Feuertopf-Modell von Petromax, der ft0.5, ist mit oder ohne Füße erhältlich. Mit planem Boden ist er draußen auf dem Hobo-Kocher oder drinnen auf dem heimischen Herd im Einsatz. In dem Mini-Feuertopf mit Füßen garen die rustikalen Snacks zu Hause im Ofen oder noch besser draußen direkt in der Glut. Durch die Einkerbung am Stahlhenkel hängt der kleine Topf sicher über dem Feuer. Eine Thermometerdurchführung im Deckel ermöglicht es, die Gartemperatur im Inneren zu überprüfen, ohne den Deckel dafür anzuheben. Der Mini-Feuertopf lässt sich ideal mit den größeren kombinieren, um Soßen, Soufflés, Backwaren oder Beilagen über dem offenen Feuer zu garen. Oder wie wäre es mit einem herzhaften Käsefondue aus dem Traditionstopf? So lässt es sich gemeinsam speisen, während man Geschichten über die letzten Draußen-Abenteuer austauscht.

Für den kleinen Hunger – Snacks aus der Feuerpfanne

Knusprig angebratene Chorizo-Chips, saftige Schmorzwiebeln oder ein fluffiger Pancake – die Mini-Feuerpfanne mit 15 cm Durchmesser eignet sich ideal für Toppings, kleine Portionen oder als Servierpfanne. Mit der fp15-t und der fp15h-t erweitert Petromax die beliebte Produktserie um eine weitere Größe. Die Gusseisenpfanne im Servierformat ist als Modell mit Pfannenstiel oder mit zwei Henkeln erhältlich. Sie macht nicht nur gut auf einer offenen Kochstelle oder einem Grill, sondern auch zu Hause eine gute Figur. Rustikale Gerichte, direkt aus dem Gusseisenklassiker serviert, schmecken nach Abenteuer.

Der Vorteil von Gusseisen: Die feinporige Oberfläche nimmt Fette und Aromen auf und gibt sie beim Braten und Kochen wieder ab. Im Laufe der Zeit entwickelt Gusseisen eine charakteristische Patina. 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. Egal ob Rezepte für zwischendurch oder feurige Menüs, Gerichte aus den gusseisernen Mini-Produkten von Petromax schmecken wie die Großen, wenn nicht sogar noch abenteuerlicher.

Technische Daten

	ft0.5-t (ohne Füße)	ft0.5 (mit Füßen)
Material:	Gusseisen, Stahl	Gusseisen, Stahl
Maße außen (H x B x T):	8,6 x 17,3 x 13,9 cm	12,6 x 17,3 x 13,9 cm
Gewicht:	1740 g	1900 g
Füllmenge (max.):	0,56 Liter	0,56 Liter
Preis:	19,99 Euro inkl. MwSt	19,99 Euro inkl. MwSt
Erhältlich ab:	Sofort	Sofort

	fp15-t (mit Stiel)	tp15h-t (mit zwei Henkeln)
Material:	Gusseisen	Gusseisen
Oberer Durchmesser:	15 cm	15 cm
Unterer Durchmesser:	11 cm	11 cm
Länge mit Stiel:	30 cm	---
Höhe:	5,5 cm	4,0 cm
Füllmenge:	0,4 Liter	0,4 Liter
Gewicht:	1000 g	900 g
Preis:	19,99 Euro inkl. MwSt	19,99 Euro inkl. MwSt
Erhältlich ab:	Sofort	Sofort

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

Telefon: +49 (0) 391 – 400 26 05

Telefax: +49 (0) 391 – 400 26 06

E-Mail: info@petromax.de

Eintragung im Handelsregister: Amtsgericht Stendal HRB 13954

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

Pressekontakt

AntTrail GmbH
Nicole Schaber
Telefon: +49 (0)40/ 68 89 20 868
E-Mail: presse@petromax.de