



Petromax

EN Product Catalogue

FR Catalogue produits



SINCE 1910.



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.

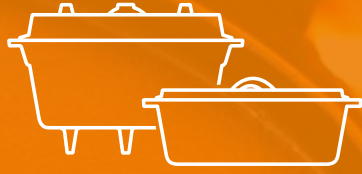
DUTCH OVEN AND CO.	
MARMITES ET CIE	4
10 Reasons for Petromax Cast Iron	
10 arguments en faveur de la fonte Petromax	7
Dutch Oven Temperature Scale	
Marmite en fonte Échelle de température	7
Cast iron maintenance tips	
Conseils d'entretien de la fonte	13
SKILLETS	
POÊLES	17
Seasoning of Wrought Iron and Steel	
Conseils pour le culottage du fer forgé et de l'acier	20
KETTLES, PERCOLATORS AND TABLEWARE	
BOUILLIÈRES, PERCOLATEURS ET VAISSELLE	20
Boiling with the Perkomax	
Pour une utilisation optimale du Perkomax	25
COOLING	
LE FROID	29
Cool Box	
Glacière	31
Cooler Bag	
Sac isotherme	31
FIREPLACES	
FOYERS	32
Types of Fireplaces	
Types de foyers	34
MAKING FIRE	
AUTOUR DU FEU	41
Fire plunger	
Fire plunger Piston feu	43
LIGHT	
ÉCLAIRAGE	45
FEUERHAND	
FEUERHAND	48
Pyron Barrel	
Fire Barrel Baril à feu	49
Baby Special 276	
Oil Lantern Lanterne à l'huile	51

TECHNICAL DETAILS | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Reference Number	Numéro d'article
	Height x Width x Depth	Hauteur x Largeur x Profondeur
	Height	Hauteur
	Width / Length	Largeur / Longueur
	Diameter	Diamètre
	Dimensions packed	Dimensions d'emballage
	Volume	Volume
	Weight	Poids
	Colour	Couleur
	combinable with	à combiner avec
	Servings	Portions
	Maximum Load	Charge maximale
	Cooling Time	Durée de refroidissement de la glace
	Décor	Décor
	Fuel	Combustible
	Power	Puissance

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**.



DUTCH OVEN AND CO.
MARMITES ET CIE



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 \leq 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 \leq ft1-t, ft1).

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 \leq 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 \leq ft1-t, ft1).









1 DUTCH OVER FT (0.5-18)
WITH LEGS | AVEC PIEDS



2 DUTCH OVEN FT-T (0.5-18)
WITHOUT LEGS | SANS PIEDS



	ft0.5	ft1	ft3	ft4.5	ft6	ft9	ft12	ft18
	-	-	1-3	2-5	4-8	8-14	14-20	> 20
	0.6L	0.9L	1.6L	3.5L	5.5L	7.5L	10.8L	16.1L
	0.25L	0.25L	0.4L	1.0L	1.5L	1.5L	2.0L	2.7L
	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

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 REASONS FOR PETROMAX CAST IRON

ARGUMENTS EN FAVEUR DE LA FONTE PETROMAX



HIGH-QUALITY RAW MATERIALS |
DES MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ



SKILLET INCLUDED |
LA POÊLE EST DE LA PARTIE



FINE-PORED SURFACE |
DES PORES RESSERRÉS



SEASONED FINISH



EVEN MATERIAL THICKNESS |
UNE ÉPAISSEUR HOMOGENÈE



STABLE SUSPENSION |
UNE SUSPENSION STABLE



LOW RATE OF CASTING DEFECTS |
UN FAIBLE TAUX DE DÉFAUT



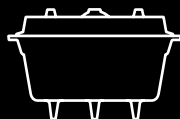
GERMAN ENGINEERING |
UN TRAVAIL DE QUALITÉ ALLEMANDE



CLEAN POST-PRODUCTION |
UNE FINITION PARFAITE



COMPREHENSIVE CUSTOMER SERVICE |
SERVICE CLIENT COMPLET



DUTCH OVEN TEMPERATURE SCALE

MARMITE EN FONTE ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE

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

1 TRANSPORT BAGS | SACS DE TRANSPORT

FT-TA







2 CAST-IRON TRIVET | GRILLE-TRÉPIED EN FONTE

GR



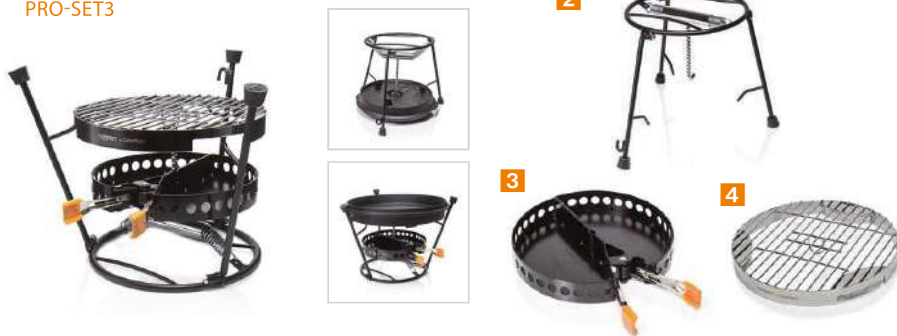
3 STACK GRATE | GRILLE EN FONTE SUPERPOSABLE

GR-S | GR-S30

	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

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




PRO-SET3



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

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

4 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



LOAF PANS WITH LID






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

MOULES À COUVERCLE POUR PAIN ET GRATIN

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

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



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

1



2



3



4



1 MUFFIN TIN | MOULE A MUFFIN MF6

2 POULTRY ROASTER | CUIT-POULET CF30

3 POFFERTJES PAN | POËLE À POFFERTJES POFF30

4 RING CAKE PAN WITH TART CASE LID | MOULE À KOUGLOF AVEC COUVERCLE MOULE À TARTE GF1



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 WAFFLE IRON | MOULE À GAUFRES **WF-IRON**

2 SANDWICH IRON | APPAREIL À SANDWICH **SW-IRON**

3 BURGER IRON | APPAREIL À BURGER **BG-IRON**

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

1 SAUCEPAN WITH LID | CASSEROLE AVEC COUVERCLE KR1 | KR2



kr1

kr2



17 cm

21cm



1L

2L



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



pto30

pto45b



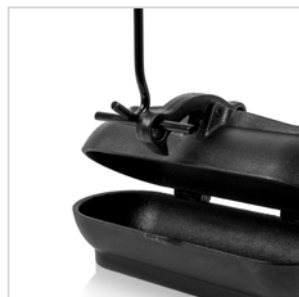
15.4 x 29.1 x 17 cm

16.5 x 44.2 x 22 cm



1.8 l

4.8 l



CAST IRON MAINTENANCE TIPS

CONSEILS D'ENTRETIEN DE LA FONTE



IT'S FUTURE INVESTMENT!

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

C'EST UN INVESTISSEMENT À LONG TERME !

LES MARMITES ET POÊLES EN FONTE DURENT TOUTE UNE VIE.



PREVENT TENSIONS

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

ÉVITER LES ÉCARTS

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



GENTLE CLEANING

NEVER USE DISHWASHING LIQUID OR METAL SPONGES FOR CLEANING.

NETTOYAGE DOUX

NE JAMAIS UTILISER DE DÉTERGENT OU D'ÉPONGES MÉTALLIQUES POUR LE NETTOYAGE.



PROPER CARE

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

BIEN SÉCHER APRÈS LE

RINÇAGE ET GRAIS SER AVEC LA PÂTE D'ENTRETIEN PETROMAX.



PREVENT FLASH RUST

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

PRÉVENIR LA ROUILLE ERRATIQUE

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

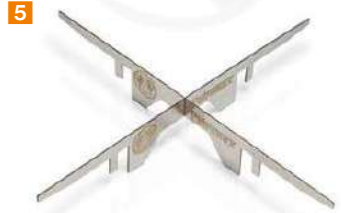


PATINA IS SEXY

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 PROFESSIONAL LID LIFTER | LÈVE-COUCVERCLE PROFESSIONNEL FTPLUS

2 LID LIFTER | LÈVE-COUCVERCLE FTDH

3 COOKING STAND | TRÉPIED DE CUISSON PT

4 TRIVET | DESSOUS-DE-PLAT FTUS

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

6



7



8



10



6 CARE CONDITIONER FOR CAST AND WROUGHT IRON | PÂTE D'ENTRETIEN POUR FONTE ET FER FORGÉ FT-PFLEGE

7 SCRAPER | RACLETTE OS

8 SCRAPER WITH RIDGES | RACLETTE AVEC RAINURES OS-Z

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

10 CABIX BRIQUETTES | BRIQUETTES CABIX C-PLUS



1 CAMPFIRE SKEWERS | BROCHETTES POUR FEU DE CAMP
LS1 | LS2



LS1

LS2



62 cm - 92 cm

66.5 cm - 91 cm



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



ab-b | ab-x



155 x 84 cm

3



4



5



3 CHEF KNIFE | COUTEAU DE CHEF
CHKNIFE17

4 CLEAVER KNIFE | COUTEAU DE BOUCHERIE
CLKNIFE17

5 ALL PURPOSE KNIFE | COUTEAU TOUT USAGE
APKNIFE14



6 **CAMPING CUTLERY**
COUPELLERIE DE CAMPING
CUTLERY1



7

8



9

10



7 **SPATULA FOR GRILL AND PANS** | SPATULE POUR POËLE ET BARBECUES
FLEX1 | **FLEX2**

8 **BBQ AND COAL TONGS** | PINCES À BARBECUE ET À CHARBON
ZA1 | **ZA2**

9 **LADLE** | SPATULE POUR POËLE ET BARBECUES
LADLE30 | **LADLE50**

10 **SERVING SPOONS (30CM | 50CM)** | CUILLIÈRE DE SERVICE
SPOON30 | **SPOON50**



flex1

flex2

za1

za2

ladle30

ladle50

spoon30

spoon50



29 cm

41 cm

41 cm

54 cm

30 cm

50 cm

30 cm

50 cm



stainless steel, wood | acier inoxydable, bois



SKILLETS
POÊLES

1



1 FIRE SKILLETS WITH HANDLES | POÊLES EN FONTE AVEC ANSES






FPH-T (15-50)

2



2 FIRE SKILLETS WITH PAN HANDLE | POÊLES EN FONTE AVEC MANCHE

FP-T (15-40)

	fp20	fp25	fp30	fp35	fp40	fp50h-t
	1 L	1.6 L	2.5 L	3.5 L	4.7 L	10.6 L
	15 cm	20 cm	25 cm	30 cm	35 cm	43 cm
	6.7 cm	6.7 cm	6.7 cm	6.7 cm	6.7 cm	7.5 cm
	≤ 1.8 kg	≤ 2.5 kg	≤ 3.5 kg	≤ 94.4 kg	≤ 5.5 kg	9.5 kg

3



3 GRILL FIRE SKILLETS WITH HANDLES | POÊLES EN FONTE À GRILLER AVEC ANSES






GPH-T (30 | 35)

4 GRILL FIRE SKILLETS WITH PAN HANDLE | POÊLES EN FONTE À GRILLER AVEC MANCHE

GP-T (30 | 35)

4



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

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





PETROMAX WROUGHT-IRON PANS

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

POÊLES EN FER FORGÉ




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

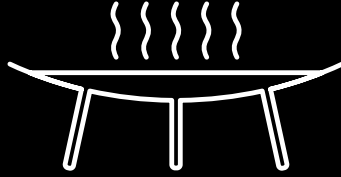
MADE IN GERMANY

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



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

	sp20	sp24	sp28	sp32	
	14 cm	18 cm	21 cm	25 cm	-
	11 cm	13 cm	14 cm	15 cm	
	0.8 kg	1.2 kg	1.5 kg	2 kg	



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!

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 !

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

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 !








**KETTLES, PERCOLATORS
AND TABLEWARE**

**BOUILLOIRES,
PERCOLATEURS ET
VAISSELLE**



1 FIRE KETTLES | BOUILLOIRES À BOIS
FK1 | FK2






	fk1	fk2
	0.5L	1.2L
	12 cm	16 cm
	38 cm	45.5 cm
	ta-fk1	ta-fk2

M Stainless steel | acier inoxydable



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



	fk-le75	fk-le150
	0.75L	1.5L
	133 cm	16 cm
	39 cm	46 cm
	ta-fk1	ta-fk2





M Stainless steel | acier inoxydable

3 TRANSPORT BAGS | SACS DE TRANSPORT
TA-FK1 | TA-FK2





3 TEA KETTLES | BOUILLOIRES
TK

	tk0.8	tk1	tk2	tk3
	0.8L	1.5L	3L	5L
	11.5 cm	13.5 cm	17 cm	19.8 cm
	0.5 kg	0.6 kg	0.9 kg	1 kg

M Stainless steel | acier inoxydable



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



	per-9	px-mug
	1.3 l	0.3 l
	20.5 cm	8.1 cm
	14.6 cm	14.3 cm

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



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

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

	px-bowl	px-plate
	0,6 l	-
	5,5 cm	2,5 cm
	14,3 cm	22,5 cm

BOILING WITH THE POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DU PERKOMAX

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





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

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

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

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



	per-14-le	per-28-le
	2 l	4 l
	19.5 cm	22 cm
	16 cm	20 cm



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





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

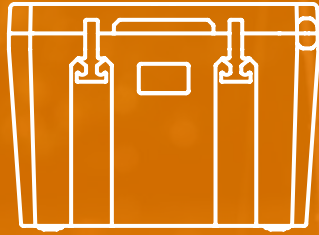
- 1 SPOON** | CUIILLÈRE **TB-SPOON-OLIVE**
- 2 SPATULA** | SPATULE **SPAT30-OLIVE**
- 3 KUKSA CUP** | KUKSA TASSE **KUKSA-OLIVE**
- 4 FLAT BOWL 23 CM** | COUPE PLATE 23 CM **BOWL23-OLIVE**

	tb-spoon	spat30	kuksa	bowl23
	2 x 22 x 4 cm	1,5 x 29,5 x 6,5 cm	6,5 x 14 x 9 cm	3 x 23 x 8,5 cm
	6 ml	-	200 ml	80 ml
	33 g	81 g	175 g	150 g

5



- 5 WOODEN SPOON AND SPATULA** | CUIILLÈRE ET SPATULE EN BOIS
SPOON | SPAT



COOLING
LE FROID



COOL BOX GLACIÈRE



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



PU-INSULATION
ISOLATION PU



INTEGRATED HANDLES
POIGNÉES INTÉGRÉES



LOCKABLE
VERROUILLABLE



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



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



NON-SLIP RUBBER FEET
PEIDS EN CAOUTCHOUC ANTIDÉRAPANTS



STURDY DESIGN
CONCEPTION ROBUSTE

COOLER BAG SAC ISOTHERME



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



WATER-REPELLENT NYLON FABRIC
TISSU NYLON HYDROFUGE



PADDED STRAP & CARRY HANDLES
SANGLE REMBOURRÉE ET DES POIGNÉES



INTEGRATED BOTTLE OPENER
OUVRE-BOUEILLE INTÉGRÉ



EYLETS FOR SNAP HOOKS AND MORE
CEILLETS POUR MOUSQUETONS ET AUTRES



FOUR EXTRA POCKETS
QUATRE POCHES SÉPARÉES



COOL BOX KX (50 | 25)
GLACIÈRE PASSIVE

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



1 ADHESIVE PAD WITH DRAGON LOGO | REVÊTEMENT ANTIDÉRAPANT AVEC LOGO DU DRAGON
KX-PAD

0.5 x 65.5 x 45.5 CM | 215 G | synthetic foam, mousse plastique

COOLER BAG KX-BAG22
SAC ISOTHERME



	kx-bag22
	43 x 34,5 x 34,5 cm
	22 l
	2,5 kg
	olive, sand olive, sable
	≤ 6 days jours



FIREPLACES
FOYERS









1 COOKING TRIPOD D1
TRÉPIED DE SUSPENSION



2 TRANSPORT BAG TA-D1
SAC DE TRANSPORT

	d1	h-fs56	h-grate50
	88 – 159 cm	28.7 cm	37 cm
	-	56 cm	50 cm
	4.1 kg	6.4 kg	2.3 kg

MADE IN GERMANY

4 HANGING FIRE BOWL H-FS56
BRASERO SUSPENDU



5 HANGING GRATE H-GRATE50
GRILLE DE CUISSON RONDE

THE PURPOSE DETERMINES THE FLAME

TYPES OF FIREPLACES

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

1. TEPEE

For a warming campfire

2. LOG CABIN FIRE

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

3. STAR FIRE

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

4. PARALLEL FIRE

Efficient cooking place for bushcraft and survival



1



2



3



4

A CHAQUE USAGE SON FEU

TYPES DE FOYERS

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

1. FEU PYRAMIDE

Pour un feu de camp chaleureux

FEU EN FORME DE PAGODE

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

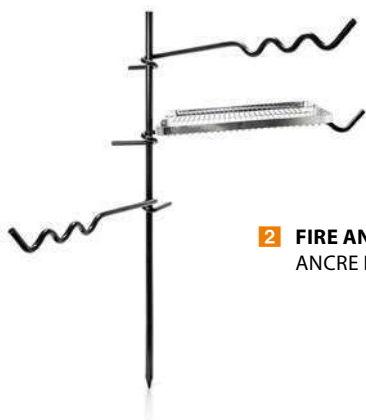
3. FEU EN FORME D'ÉTOILE

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

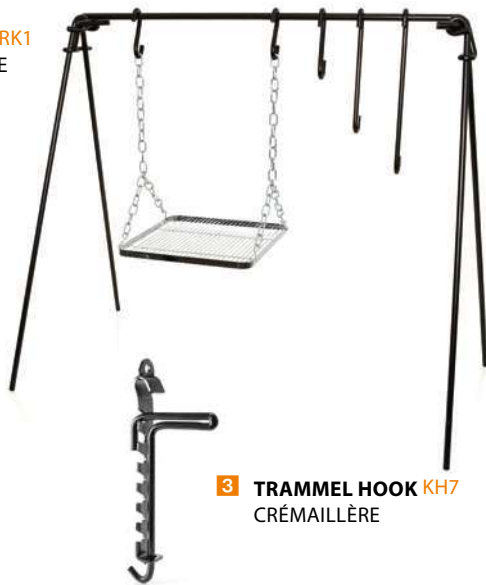
4. FEU PARALLÈLE

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

1 FIRE BRIDGE FRK1
PONT DE CHAUFFE



2 FIRE ANCHOR FA1
ANCRE POUR FEU



3 TRAMMEL HOOK KH7
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



Steel, powder-coated | acier, thermolaqué

4 FIRE BARBECUE GRILL TG3
BARBECUE EN FONTE



tg3



21 cm



40 cm



16,2 kg







Gusseisen | Cast Iron | fonte



ft-ta-xl





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



1 RAKETENOFEN RF33
 ROCKET STOVE | POÊLE FUSÉE



	rf33
	33 cm
	23,5 cm
	7,5 kg

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





THE STURDY, FIT-FOR-ADVENTURE ATAGO

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

L'ATAGO ROBUSTE ET ADAPTÉ À L'AVEVENTURE

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

1 ATAGO








2 CONVECTION LID UMK
DÔME DE CUISSON



MADE IN GERMANY

3 ATAGO GRIDDLE PLATE ATAGO-PLATE
PLAQUE DE CUISSON ATAGO







 atago	umk	atago-plate
 28 x 40 x 40 cm	23,5 x 42 x 42 cm	45,7 x 38.3 x 7,0 cm
 14 x 40 x 40 cm	-	-
 6.1 kg	310 g	3.3 kg
 Stainless steel acier inoxydable	Heat resistant fibres fibres résistantes à la chaleur	Steel (oiled) acier (huilé)

MADE IN GERMANY

1 STAINLESS STEEL POCKET STOVE FB1 | FB2
FOYER DE POCHE EN ACIER INOXYDABLE



 fb1	fb2
 15 x 20 x 14 cm	20 x 30 x 18 cm
 15 x 20 x 4 cm	20 x 30 x 5 cm
 1,4 kg	2,9 kg



MADE IN GERMANY

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



dring



0,3 x 10,5 x 9,7 cm



3 x 3,5 cm



3 x 3,5 cm



0,5 kg



Stainless steel | acier inoxydable

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 GRIDDLE AND FIRE BOWL FS (38 | 48 | 56)
PLAQUE DE CUISSON ET BRASERO



MADE IN GERMANY

	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 Steel | acier



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

3 EXTENSION, 23 CM
EXTENSIONS, 23 CM
FS-LEG

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.



5 TRANSPORT BAG TA-LOKI
SAC DE TRANSPORT

ACCESSORIES (NO IMAGE) | ACCESSOIRES (SANS ILLUSTRATION)

6 TENT KIT LK1
KIT TENTE

7 TIPI SLEEVE LK3
KIT TIPI

8 SPARK ARRESTOR LKX
PARE-ÉTINCELLES

4 TENT OVEN LOKI2
POÊLE POUR TENTE

	loki2
	241 x 83,5 x 55 cm
	52 x 33 x 33 cm
	12 kg
	ta-loki



MAKING FIRE
AUTOUR DU FEU



1 FEUERROHR FRH100
FIRE BLOW PIPE | BOUFFADOU



2 FEUER KOLBEN PLGX
FIRE PLUNGER | PISTON FEU



FIRE PLUNGER

POWER OF FIRE IN ITS NATURAL FORM

Light a crackling campfire with the Fire Piston, 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 énergique :

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

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



ARAMID PRO SERIES

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

SÉRIE ARAMID PRO

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



1 ARAMID PRO 300 GLOVES H300
GANTS ARAMID PRO 300



2 POTHOLDERS(2PCS) T300
GANTS ARAMID PRO 300



LIGHT
ÉCLAIRAGE



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.



1 BRASS, POLISHED PX5M
LAITON, POLI

2 BRASS, NICKEL AND CHROME-PLATED PX5C
LAITON, NICKELÉ ET CHROMÉ

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

4 TOP REFLECTOR CHROME | ABAT-JOUR CHROME TOP5C



pc5c | pc5m



40 cm



17 cm



11 / 8-10 h (Burning time | durée d'éclairage)



2,4 kg



Petroleum paraffin oil | Pétrole huile de paraffine



400 W



1



2

HK500 TABLE LAMP ELECTRO
LAMPE DE TABLE HK500 ÉLECTRIQUE

1 BRASS, POLISHED | LAITON, POLI PX5ME-T

HK500 ELEKTRO HANGING LAMP ELECTRO
LAMPE SUSPENDUE HK500 ÉLECTRIQUE

2 BRASS, POLISHED | LAITON, POLI PX5ME-H



3



4



5



6

3 TRANSPORT BAG FOR HK500 | SAC DE TRANSPORT POUR LA HK500 TA5

4 POLISHING CLOTH (2 PIECES) | TISSU DE POLISSAGE (2 PIÈCES) POL-T

5 CLEANING POLISH | PÂTE À POLIR POL

6 PARAFFIN OIL ALKAN, 1 L | L'HUILE DE PARAFFINE ALKAN, 1L ALKAN



ABOUT FEUERHAND

Since 1893, the brand Feuerhand stands for quality and functionality. The worldwide-known traditional brand has always produced its hurricane lanterns in Germany and proudly bears the title “Made in Germany.”

Since 2014, Feuerhand belongs to the Petromax group. The hurricane lantern Feuerhand Baby Special 276 is the exclusively produced model since 1989.

The Feuerhand Pyron, a practical and versatile fire barrel brings not only warmth but also light into darkness. With the Pyron Plate, you can expand your Feuerhand Pyron to a real plancha station.

À PROPOS DE FEUERHAND

Depuis 1893, la marque Feuerhand est un gage de qualité et de fonctionnalité. La marque traditionnelle mondialement connue produit ses lampes-tempête en Allemagne et porte avec fierté la mention “Made in Germany”.

Depuis 2014, Feuerhand appartient au groupe Petromax. Depuis 1989, c’est exclusivement la lampe-tempête Feuerhand Baby Special 276 qui est produite. Le Pyron Feuerhand, en tant que baril à feu pratique et polyvalent, apporte non seulement de la chaleur, mais aussi de la lumière dans l’obscurité. Grâce à la Plaque de Pyron, tu peux rendre ton Feuerhand Pyron en une vraie Station de Plancha.

FEUERHAND PYRON



FEUERHAND PYRON

The Feuerhand Pyron is a fire barrel made of stainless steel. The special design with the refined air supply system enables an extremely efficient and almost smoke-free combustion thanks to the stack effect and the wood boiler principle. The fuel can be well placed on the charcoal grate, and the ash dish catches the combustion residues reliably and can be emptied easily.

Three high feet give the fire barrel stability while protecting the ground from fire and heat. Regular use will gradually create an individual colour change and a distinctive patina on the surface.

FEUERHAND PYRON

Le Pyron Feuerhand est un baril à feu en acier inox. Le design particulier avec le système d'arrivée d'air abouti permet une combustion extrêmement efficace et presque sans fumée grâce à l'effet cheminée et au principe de la chaudière à bois. Le combustible se place bien sur la grille à charbon et le cendrier facile à vider recueille les résidus du feu à la perfection.

Trois pieds hauts rendent le baril à feu stable, tout en protégeant le sol du feu et de la chaleur. Avec le temps, une utilisation régulière créera une coloration propre à chaque baril ainsi qu'une belle patine sur la surface.

Diametre floor space / Diamètre d'espace au sol	44.5 cm / 17.5 in
Height with feet / Hauteur avec pieds	74 cm / 29.1 in
Weight / Poids	10.55 kg / 23.3 lbs
Fuel capacity / Capacité pour le combustible	25L
Material / Matériau	Stainless steel / Acier inox
Ref. / Art.	PYRON

FEUERHAND PYRON PLATE

FEUERHAND PYRON PLATE



The Pyron Plate expands the Feuerhand Pyron into a cooking station. The solid steel plate is placed on a three-armed support frame and heated by the flames below to roast burgers, sausages and co. to an aromatic flavour “à la plancha.” Thanks to the cooking support in the centre, you can also use your pots, kettles and boilers for cooking. The ring-shaped support will prevent the food from falling into the Pyron.

The Pyron Plate is tailor-made specifically for the Pyron and with the spacious openings provides for optimum ventilation during use.

FEUERHAND PYRON PLATE

La plaque de Pyron étend le Feuerhand Pyron dans une station de cuisson. La plaque d'acier massive est placée sur un châssis porteur à trois bras et portée à température par la chaleur des flammes. Donc, les hamburgers, les saucisses et autres peuvent être frits dans le style aromatique Plancha. Grâce à la plaque de cuisson au milieu de la plaque peut être cuit dans des pots, des bouilloires ou des carafes. De plus, l'embout en forme d'anneau empêche le glissement de la nourriture à l'intérieur du Pyron.

La plaque de Pyron est faite idéalement pour le Pyron et fournit un apport d'air généreux pour une alimentation optimale en oxygène pendant l'utilisation.



Diameter Pyron Plate (overall) /
Diamètre de la plaque Pyron (total)

57 cm / 22.4 in

Diameter fuel opening /
Diamètre de l'ouverture pour le matériau combustible

13.2 cm / 5.2 in

Outer diameter cooking support /
Diamètre extérieur de la plaque de cuisson

14 cm / 5.5 in

Overall measures assembled (H x W x D) /
Dimensions totales (H x L x P)

13 x 60 x 60 cm /
5.1 x 23.6 x 23.6 in

Thickness Pyron Plate /
Épaisseur de la plaque Pyron

6 mm / 0.24 in

Overall weight / Poids total

13.5 kg / 29.8 lbs

Ref. / Art.

pypla

FEUERHAND BABY SPECIAL 276



Operating principle /
Principe de fonctionnement



Burner with rotating handle /
Brûleur avec poignée rotative



Tank lid /
Couvercle de réservoir

FEUERHAND BABY SPECIAL 276

The Feuerhand Baby Special 276 is made of galvanised steel, which is resistant to corrosion. Thanks to the heat-resistant glass, the flame is perfectly protected from wind and thus burns quietly and evenly. In a cold blast lantern, fresh air circulates between the inside and the outside of the chimney and is warmed up through the pipe system.

Fresh air goes through the side pieces, arrives in the burner and supplies the flame with enough oxygen. The hot air from the combustion escapes through the chimney. Independent from batteries and electricity, the hurricane lantern is a reliable source of light that works with kerosene or paraffin oil. The Feuerhand Baby Special 276 is galvanised and available in different colours. The coloured models are also galvanised and additionally powder-coated.

FEUERHAND BABY SPECIAL 276

La Feuerhand Baby Special 276 est fabriquée en acier recouvert de zinc par le procédé de galvanisation, la rendant résistante à la corrosion. Grâce au verre résistant à la chaleur, la flamme est protégée du vent et brûle de façon calme et égale. Dans une lanterne à circulation d'air froid, l'air frais est acheminé entre l'intérieur et l'extérieur de la cheminée et réchauffé par le système de conduits.

L'air frais passe le long des barres, arrive au brûleur et alimente la flamme avec l'oxygène. L'air chaud résultant de la combustion s'échappe par la cheminée. Non dépendante des batteries et de l'électricité, la lampe-tempête est une source de lumière fiable qui fonctionne au pétrole ou à l'huile de paraffine. La Feuerhand Baby Special 276 est en acier recouvert de zinc et elle est disponible en différentes couleurs. Les modèles colorés sont un revêtement en poudre sur la couche de zinc.

Height / Hauteur	25.5 cm / 10 in
Width / Largeur	15.5 cm / 6.1 in
Weight / Poids	520 g / 1.1 lbs
Fuel tank capacity / Contenance du réservoir	340 ml / 0.34 l
Burning time / Durée d'éclairage	approx. / env. 20 h

COLOURS / COULEURS



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16

#	Ref./Art.	EN	FR
1	276-zink	Zinc-plated	Zingué
2	276-bw	Olive	Olive
3	276-weiss	Pure White	Blanc pur
4	276-blau	Colbalt Blue	Bleu cobalt
5	276-grun	Moss Green	Vert mousse
6	276-gelb	Signal Yellow	Jaune de sécurité
7	276-schwarz	Jet Black	Noir profond
8	276-rot	Ruby Red	Rouge rubis
9	276-bronze	Bronze	Bronze
10	276-sparkling	Sparkling Iron	Sparkling iron (fer brillant)
11	276-nordicgrey	Nordic Grey	25.5 cm / 10 in
12	276-softbeige	Soft Beige	15.5 cm / 6.1 in
13	276-6027	Light Green	Vert clair
14	276-4010	Magenta	Telemagenta
15	276-2003	Pastel Orange	Orangé pastel
16	276-7016	Anthracite Grey	Anthracite Gris

ACCESSORIES / ACCESSOIRES

FEUERHAND TRANSPORT BAG FOR BABY SPECIAL 276

Travelling in style with non-electric lighting: The transport bag for the traditional hurricane lantern Baby Special 276 offers optimum all-round protection. The strong ripstop fabric (strength: 600D) as well as the additional pads in lid, bottom and side walls provide security during transport. In addition, the zipped bag on the inside of the lid is a perfect place to store matches and spare wicks. The design of the bag in fresh Feuerhand style emits a trendy atmosphere before as well as after impressive illuminated moments.

SAC DE TRANSPORT POUR LA FEUERHAND BABY SPECIAL 276

Élégance pendant le voyage avec de l'éclairage sans électricité : Le sac de transport pour la Lampe-tempête Baby Special 276 offre de la protection complète optimale. Le tissu ripstop solide (densité 600D) et de la doublure supplémentaire sur le couvercle, le fond et les parois latérales assurent la sécurité pendant le transport. De plus, la pochette zippée située sous le couvercle est un endroit idéal pour ranger les allumettes et les mèches de rechange. La conception du sac dans le design fraîche Feuerhand promet une ambiance en vogue avant et après des instants lumineux agréable dans le vert.



WICK FOR FEUERHAND 276

Flat wick, pure cotton
Size: 0.47 x 4.75 in



MÈCHE POUR FEUERHAND 276

Mèche plate, pur coton
Dimensions : 12,5 x 120 mm

Art. / Ref. / Art. w-276



FLAT WICK FOR FEUERHAND 276 5 PIECES, PURE COTTON

Dimensions: 12.5 x 120 mm

MÈCHE POUR FEUERHAND 276 5 PIÈCES, PUR COTON

Dimensions : 12,5 x 120 mm
Art. / Ref. / Réf. w-276x5



FEUERHAND LAMP OIL

Dimensions: 26.5 x 8.5 x 8.5 cm
Weight: 800 g

L'HUILE POUR LAMPE FEUERHAND

Dimensions: 26,5 x 8,5 x 8,5 cm
Poids : 800 g
Art. / Ref. / Réf. fh-oil

