



IRON

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG
USE & CARE

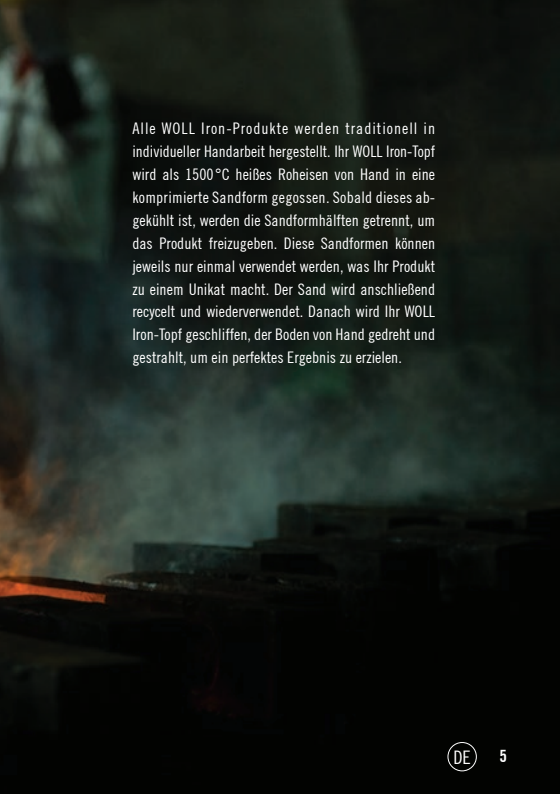
IRON

VOM OFEN AUF DEN TISCH

INHALT / CONTENTS

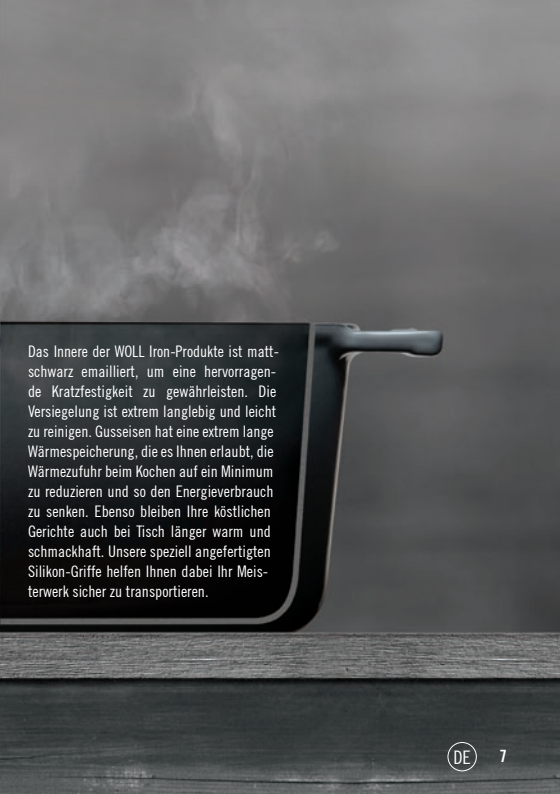
Deutsch	4
English	20
Français	38
Español	56





Alle WOLL Iron-Produkte werden traditionell in individueller Handarbeit hergestellt. Ihr WOLL Iron-Topf wird als 1500°C heißes Roheisen von Hand in eine komprimierte Sandform gegossen. Sobald dieses abgekühlt ist, werden die Sandformhälften getrennt, um das Produkt freizugeben. Diese Sandformen können jeweils nur einmal verwendet werden, was Ihr Produkt zu einem Unikat macht. Der Sand wird anschließend recycelt und wiederverwendet. Danach wird Ihr WOLL Iron-Topf geschliffen, der Boden von Hand gedreht und gestrahlt, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.





Das Innere der WOLL Iron-Produkte ist mattschwarz emailliert, um eine hervorragende Kratzfestigkeit zu gewährleisten. Die Versiegelung ist extrem langlebig und leicht zu reinigen. Gusseisen hat eine extrem lange Wärmespeicherung, die es Ihnen erlaubt, die Wärmezufuhr beim Kochen auf ein Minimum zu reduzieren und so den Energieverbrauch zu senken. Ebenso bleiben Ihre köstlichen Gerichte auch bei Tisch länger warm und schmackhaft. Unsere speziell angefertigten Silikon-Griffe helfen Ihnen dabei Ihr Meisterwerk sicher zu transportieren.





Die spezielle Emaillierung besitzt eine raue Oberfläche, die den Saft des Bratguts in den Zwischenräumen aufnimmt. Dieser Saft ist geschmacklich extrem konzentriert und trägt dazu bei, zarte und köstliche Gerichte zu kreieren. Die innovative Tropfenstruktur auf der Unterseite des Deckels ermöglicht einen kontinuierlichen Feuchtigkeitszyklus beim Kochen und Braten. Während Aromen weiter aufgebaut und angereichert werden, bleibt das Fleisch zart und bildet dennoch eine schmackhafte Kruste.

Sanft gart Ihr Meisterwerk auf dem Herd bis zur Perfektion und ist nun bereit für den zauberhaften Augenblick, an dem der Deckel angehoben wird und ein Hauch von Dampf und verführerischen Aromen entweicht. Genießen Sie Ihr köstliches Gericht zusammen mit der ganzen Familie. WOLL Iron – Vom Ofen auf den Tisch.







Die gusseisernen WOLL Mini-Töpfe sind ideal für Beilagen, Desserts und Einzelportionen. Erhältlich in einer Vielzahl von Farben, die Ihr köstliches Meisterwerk ergänzen.



Ihr WOLL Iron-Produkt wurde auf traditionelle Art auf höchstem Niveau und in individueller Handarbeit gefertigt. Um Ihr Produkt zu pflegen und sich auch die nächsten Jahre an der außergewöhnlichen Qualität zu erfreuen, machen Sie sich bitte mit der Gebrauchs- und Pflegeanleitung vertraut. Für weitere Informationen, Tipps und FAQ's zur Verwendung Ihres einzigartigen Kochgeschirrs besuchen Sie bitte woll-cookware.com/manual.

libretto di istruzioni
инструкция по эксплуатации
instrukcja obsługi ユーザーガイド
Guia do usuário instrucciones de uso
kullanım kılavuzu Gebrauchsanweisung
woll-cookware.com/manual
gebruiksaanwijzing instrução
leiðarvísir 使用说明书 käyttöohje
használati utasítás bruksanvisning
Mode d'emploi οδηγίες χρήσης



BACKOFENFEST

Gusseiserne WOLL-Produkte sind backofenfest. Die mitgelieferten Silikongriffe sollten für einen einfachen und sicheren Transport vom Ofen zum Tisch verwendet werden. Seien Sie beim Anfassen des Deckelknopfs vorsichtig, da er sehr heiß werden kann.



ERHITZEN

Sobald das Gusseisen heiß ist, können Sie dank seiner wärmespeichernden Eigenschaften die Wärmezufuhr auf ein Minimum reduzieren und so den Energieverbrauch senken.



KOCHEN

Die mattschwarz emailierte Innenseite besitzt eine raue Oberfläche, die den Saft des Bratguts in den Zwischenräumen aufnimmt. Beim scharfen Anbraten mit Fetten und Ölen sollten Sie vermeiden, längere Zeit auf höchster Stufe zu braten, da ansonsten der Rauchpunkt des Öls erreicht wird – dies beeinträchtigt den Geschmack Ihres köstlichen Gerichts.



KÜCHENHELFER

Die Innenseite der WOLL Iron-Produkte ist mattschwarz emailiert, um eine hervorragende Kratzfestigkeit zu gewährleisten und die Pflege zu erleichtern. Wir empfehlen Kunststoff-, Holz- oder Silikon-Küchenhelfer.



REINIGUNG & PFLEGE

Bevor Sie Ihr Gusseisenprodukt zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie es mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie heißes Kochgeschirr nicht unter kaltes Wasser und lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen. Alle gusseisernen WOLL-Produkte sind spülmaschinenfest, wir empfehlen jedoch eine Handwäsche. **Nach der Reinigung muss das Gusseisenprodukt immer gut durchtrocknen. Am besten erhitzen Sie dafür das Produkt leer für rund 2 Minuten auf hoher Stufe auf dem Herd, bis es komplett trocken ist. Danach sollten Sie den oberen Rand sowie den Deckelrand mit ein wenig Speiseöl einreiben. Somit bleibt Ihnen ihr Produkt lange erhalten.**



SICHERHEIT

Um Verbrühungen zu vermeiden, öffnen Sie den Deckel immer so, dass der austretende Dampf von Ihnen wegströmt.



KOCHFELDER

Der Durchmesser der Herdplatte sollte der Größe der Bodenfläche Ihres Kochgeschirrs entsprechen – das spart Energie und ermöglicht ein schnelleres Erhitzen Ihrer Speisen. Heben Sie WOLL Iron-Produkte immer an, wenn Sie sie bewegen, um Kratzer durch am Boden befindliche Partikel wie Salz oder ähnliches zu vermeiden.



GARANTIE

Wir bieten eine 25-jährige Garantie auf Topfkörper und Deckel. Weitere Einzelheiten zum Garantiebegriff finden Sie auf unserer Website www.woll-cookware.com/manual

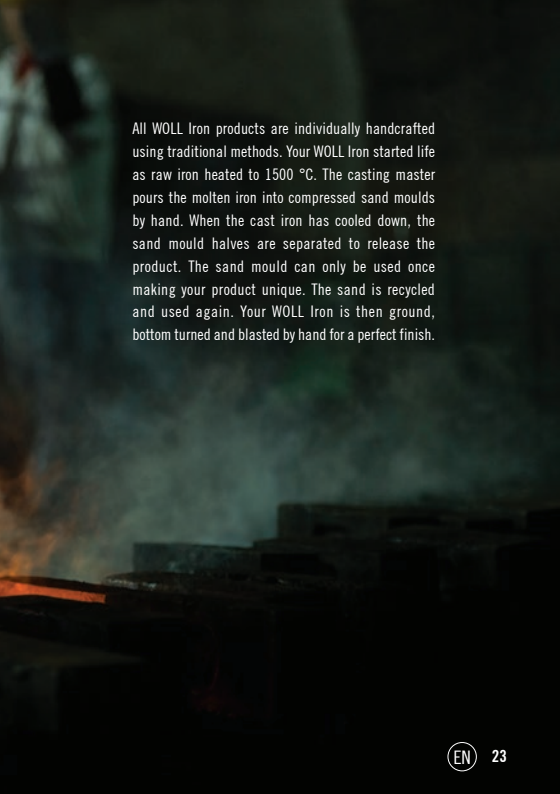
IRON

OVEN TO TABLE

ENGLISH

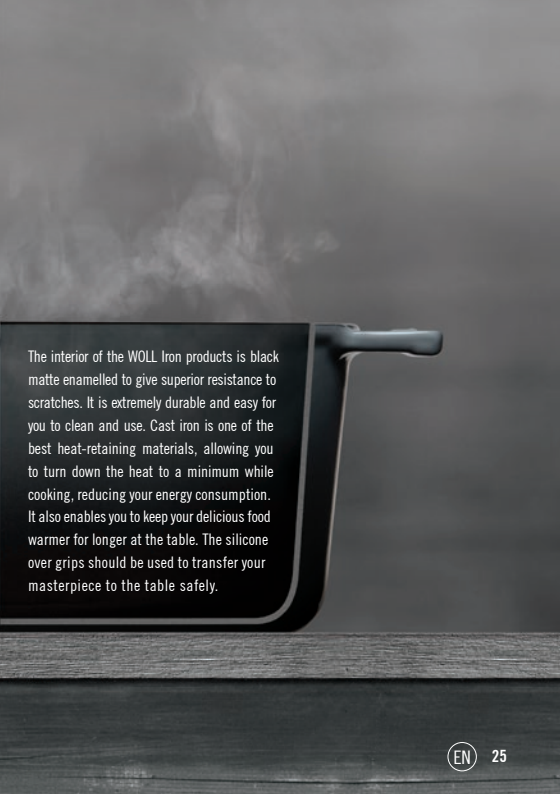
USE & MAINTENANCE INSTRUCTIONS





All WOLL Iron products are individually handcrafted using traditional methods. Your WOLL Iron started life as raw iron heated to 1500 °C. The casting master pours the molten iron into compressed sand moulds by hand. When the cast iron has cooled down, the sand mould halves are separated to release the product. The sand mould can only be used once making your product unique. The sand is recycled and used again. Your WOLL Iron is then ground, bottom turned and blasted by hand for a perfect finish.





The interior of the WOLL Iron products is black matte enamelled to give superior resistance to scratches. It is extremely durable and easy for you to clean and use. Cast iron is one of the best heat-retaining materials, allowing you to turn down the heat to a minimum while cooking, reducing your energy consumption. It also enables you to keep your delicious food warmer for longer at the table. The silicone over grips should be used to transfer your masterpiece to the table safely.





This special enamel has a rough surface that collects juice in the gaps, juice that is extremely concentrated in flavour helping to produce delicious and succulent dishes. Innovative bumps on the underside of the lid enable continuous self basting cooking and roasting, further enhancing and infusing flavours allowing meats to remain tender while forming extraordinary crusts.

Gently cooking in the oven for some hours, your masterpiece is now ready for that magical moment when the lid is raised with a rush of steam and tempting smell, revealing the delicious dinner to share with your family. WOLL Iron – Oven to table.





The image shows several WOLL mini cast iron pots in various colors (red, blue, grey, black) arranged on a dark surface. The pots are small and round, with a central knob and a small handle. The WOLL logo is visible on the central knob of each pot. The background is dark, and the pots are arranged in a grid-like pattern.

WOLL mini cast iron pots are perfect for side dishes, desserts and individual portions. Available in a variety of colours to complement your delicious masterpiece.



Your WOLL Iron product has been individually handcrafted using traditional methods to the highest standards. To help maintain your product and enjoy cooking perfection for years to come, please familiarise yourself with the use and care guide. For more information, tips and FAQ's about using your extraordinary cookware please visit, **woll-cookware.com/manual**

libretto di istruzioni
инструкция по эксплуатации
instrukcja obsługi ユーザーガイド
Guia do usuário instrucciones de uso
kullanım kılavuzu Gebrauchsanweisung
woll-cookware.com/manual
gebruiksaanwijzing instrução
leiðarvísir 使用说明书 käyttöohje
használati utasítás bruksanvisning
Mode d'emploi οδηγίες χρήσης



OVEN SAFE

WOLL cast iron products are oven safe. Silicone over grips supplied should be used for easy and safe transfer from oven to table. The lid knob can get very hot, be careful when touching it.



HEATING

Once the cast iron is hot its heat-retaining properties allow you to reduce the heat to a minimum reducing energy consumption.



COOKING

The black matte enamelled interior has a rough surface that collects juice in the gaps. When searing with fats and oils, you should not fry for long periods of time on the highest setting to avoid reaching the oil's smoke point – this will spoil the taste of your delicious dish.



UTENSILS

The interior of the WOLL Iron products is black matte enamelled to give superior resistance to scratches and makes it easy for you maintain. Nylon, wood or silicone tools are recommended.



CLEANING & CARE

Before using your cast iron product for the first time, wash it in hot water and a little detergent. Do not put hot cookware under cold water, allow the cookware to cool completely before cleaning. All WOLL cast iron products are dishwasher-proof but hand washing is recommended. **After cleaning, the cast iron product must always be allowed to dry thoroughly. The best way to do this is to heat the empty product on a high flame for about 2 minutes until it is completely dry. Then rub a little cooking oil into the top rim and the edge of the lid. This way, your product will stay with you for a long time.**



SAFETY

When removing lids, always position the lid so that the steam is directed away from you to avoid burning yourself.



HOB

The diameter of the cooking area should correspond to the size of the base of your cookware – this will save energy and you can heat your food faster. Always lift WOLL Iron products when moving them to keep your hob looking like new.



GUARANTEE

25-year warranty on the body and lid.

More details on the scope of the guarantee can be found on our website, www.woll-cookware.com/manual

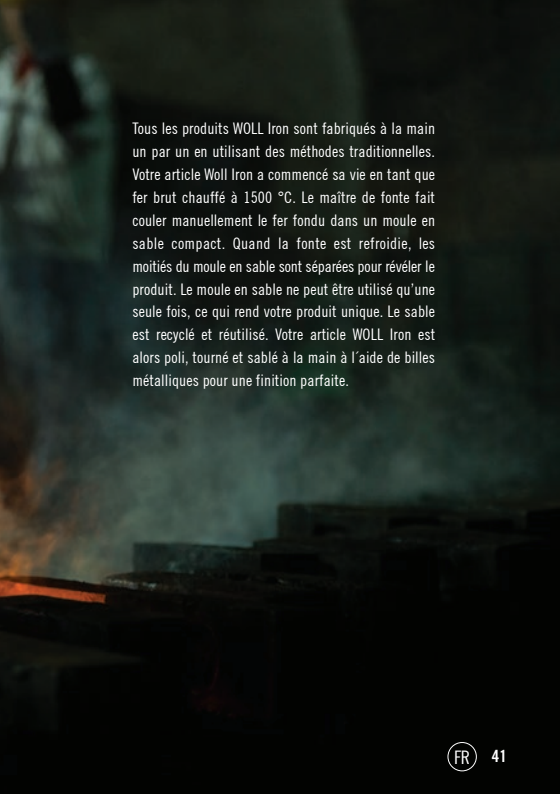
IRON

DU FOUR À LA TABLE

FRANÇAIS

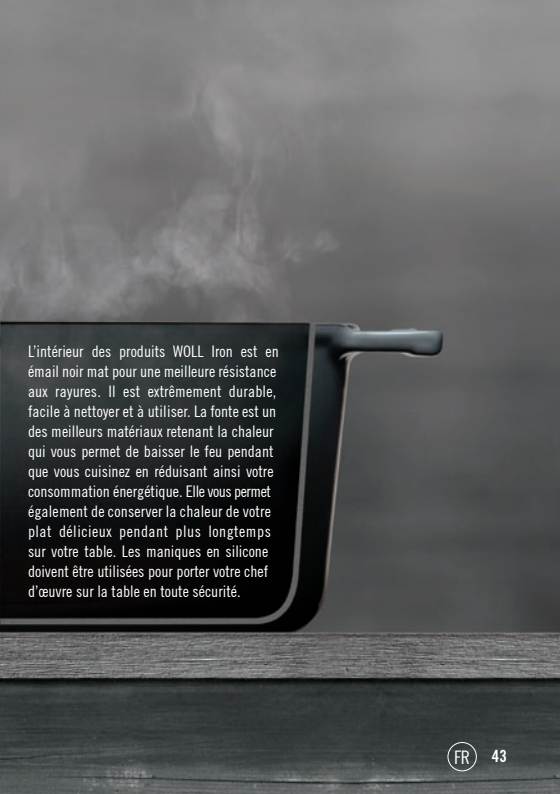
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN





Tous les produits WOLL Iron sont fabriqués à la main un par un en utilisant des méthodes traditionnelles. Votre article Woll Iron a commencé sa vie en tant que fer brut chauffé à 1500 °C. Le maître de fonte fait couler manuellement le fer fondu dans un moule en sable compact. Quand la fonte est refroidie, les moitiés du moule en sable sont séparées pour révéler le produit. Le moule en sable ne peut être utilisé qu'une seule fois, ce qui rend votre produit unique. Le sable est recyclé et réutilisé. Votre article WOLL Iron est alors poli, tourné et sablé à la main à l'aide de billes métalliques pour une finition parfaite.





L'intérieur des produits WOLL Iron est en émail noir mat pour une meilleure résistance aux rayures. Il est extrêmement durable, facile à nettoyer et à utiliser. La fonte est un des meilleurs matériaux retenant la chaleur qui vous permet de baisser le feu pendant que vous cuisinez en réduisant ainsi votre consommation énergétique. Elle vous permet également de conserver la chaleur de votre plat délicieux pendant plus longtemps sur votre table. Les maniques en silicone doivent être utilisées pour porter votre chef d'œuvre sur la table en toute sécurité.





Cet émail spécial dispose d'une surface rugueuse pour collecter le jus au goût extrêmement concentré qui aide à concocter des plats délicieux et succulents. La structure de gouttes innovante sur la surface intérieure du couvercle permet un cycle d'humidité continu durant la cuisson et le rôtissage continu, en enrichissant davantage les saveurs et en permettant aux viandes de rester tendres tout en étant croustillantes à l'extérieur.

Après une cuisson douce au four pendant quelques heures, votre chef d'œuvre est maintenant prêt pour ce moment magique lorsque le couvercle s'ouvre en laissant s'échapper cette fumée et cette odeur appétissante pour révéler le dîner délicieux que vous partagerez avec votre famille. WOLL Iron – Du four à la table.







Les petites casseroles en fonte WOLL sont idéales pour les plats d'accompagnement, les desserts et les portions individuelles. Disponibles dans différentes couleurs pour compléter votre délicieux chef d'œuvre.



Votre produit WOLL Iron a été fabriqué à la main en utilisant des méthodes traditionnelles répondant aux normes les plus exigeantes. Pour entretenir votre produit et continuer à profiter d'une cuisson parfaite pour les années à venir, veuillez vous familiariser avec le manuel d'utilisation et d'entretien. Pour plus d'informations, astuces et questions fréquentes sur l'utilisation de votre récipient, veuillez vous rendre sur woll-cookware.com/manual

libretto di istruzioni
инструкция по эксплуатации
instrukcja obsługi ユーザーガイド
Guia do usuário instrucciones de uso
kullanım kılavuzu Gebrauchsanweisung
woll-cookware.com/manual
gebruiksaanwijzing instrução
leiðarvísir 使用说明书 käyttöohje
használati utasítás bruksanvisning
Mode d'emploi οδηγίες χρήσης



COMPATIBLE AU FOUR

Les produits en fonte WOLL peuvent aller au four. Pour poser votre récipient sur votre table, veuillez utiliser les maniques en silicone. La poignée du couvercle peut être très chaude, soyez donc prudent lorsque vous la touchez.



CHAUFFER

Lorsque la fonte est chaude, ses propriétés de conservation de la chaleur vous permettent de baisser le feu au minimum en réduisant ainsi votre consommation énergétique.



CUISINER

L'intérieur émaillé noir mat dispose d'une surface rugueuse qui collecte le jus. Ne pas faire frire de matières grasses et d'huile longtemps à la chaleur maximale pour éviter d'atteindre le point de fumée de l'huile qui risque d'influencer le goût de votre délicieux plat.



USTENSILES

L'intérieur des produits WOLL Iron est en émail noir mat pour une meilleure résistance aux rayures et pour un entretien facile. Des ustensiles en nylon, bois ou silicone sont recommandés.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'utiliser votre produit en fonte pour la première fois, laver avec de l'eau chaude et un peu de produit nettoyant. Ne pas mettre les plats chauds sous l'eau froide. Laisser les plats refroidir complètement avant de les nettoyer. Tous les produits en fonte WOLL passent au lave-vaisselle mais il est recommandé de nettoyer à la main. **Après le nettoyage, toujours bien sécher le produit en fonte. Pour cela, faites chauffer le produit vide pendant environ 2 minutes à feu fort sur la cuisinière jusqu'à ce qu'il soit totalement sec. Frottez ensuite le bord supérieur et le bord du couvercle avec un peu d'huile alimentaire. Vous conserverez ainsi longtemps votre produit.**



SÉCURITÉ

Quand vous retirez le couvercle, faites-le de sorte que la vapeur ne se dirige pas vers vous pour éviter toutes brûlures.



PLAQUES DE CUISSON

Le diamètre de la zone de cuisson doit correspondre à la taille de la base de votre casserole. Cela permet d'économiser de l'énergie et de faire cuire votre plat plus rapidement. Soulever toujours les produits WOLL Iron pour les déplacer afin de garder votre plaque de cuisson comme neuve.



GARANTIE

Garantie de 25 ans pour le corps et le couvercle.

Vous trouverez plus d'informations sur l'étendue de la garantie sur notre site internet www.woll-cookware.com/manual

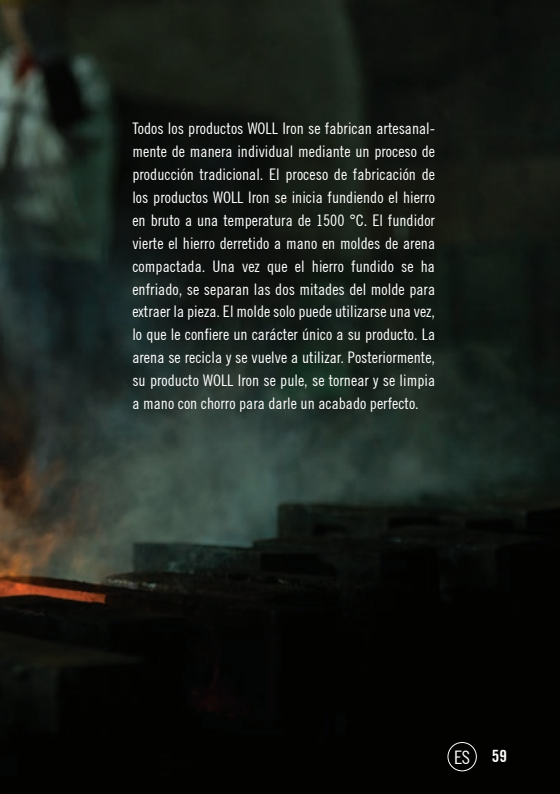
IRON

DEL HORNO A LA MESA

ESPAÑOL

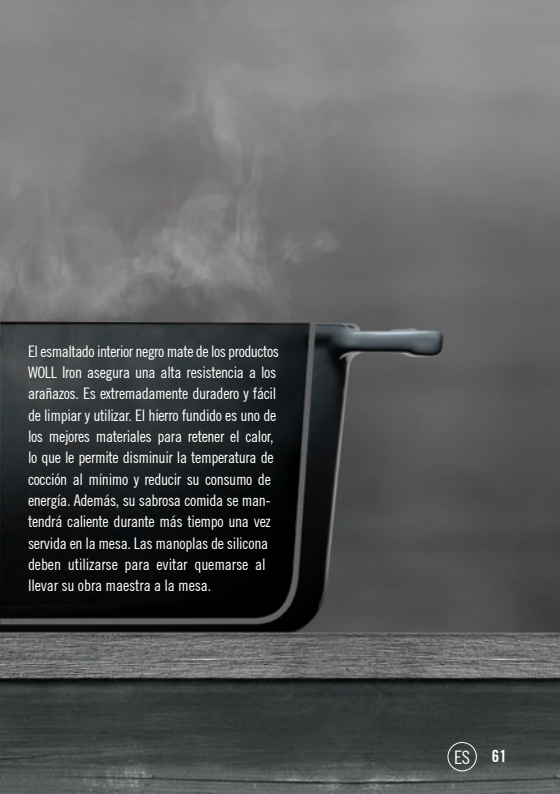
MANUAL DE USO Y CONSERVACIÓN





Todos los productos WOLL Iron se fabrican artesanalmente de manera individual mediante un proceso de producción tradicional. El proceso de fabricación de los productos WOLL Iron se inicia fundiendo el hierro en bruto a una temperatura de 1500 °C. El fundidor vierte el hierro derretido a mano en moldes de arena compactada. Una vez que el hierro fundido se ha enfriado, se separan las dos mitades del molde para extraer la pieza. El molde solo puede utilizarse una vez, lo que le confiere un carácter único a su producto. La arena se recicla y se vuelve a utilizar. Posteriormente, su producto WOLL Iron se pule, se torneará y se limpia a mano con chorro para darle un acabado perfecto.





El esmaltado interior negro mate de los productos WOLL Iron asegura una alta resistencia a los arañazos. Es extremadamente duradero y fácil de limpiar y utilizar. El hierro fundido es uno de los mejores materiales para retener el calor, lo que le permite disminuir la temperatura de cocción al mínimo y reducir su consumo de energía. Además, su sabrosa comida se mantendrá caliente durante más tiempo una vez servida en la mesa. Las manoplas de silicona deben utilizarse para evitar quemarse al llevar su obra maestra a la mesa.





El esmalte especial tiene una superficie rugosa que recoge el jugo de sabor extremadamente concentrado que se acumula, permitiendo preparar unos platos deliciosos y succulentos. La innovadora estructura de la tapa cuenta con picos en su interior que permiten un efecto de autorociado constante durante la cocción, realzando y amalgamando los sabores, lo que permite conseguir que la carne quede tierna y se forme una costra exquisita.

Después de unas horas de cocción lenta en el horno, su obra maestra estará lista para ese momento mágico cuando se levanta la tapa y sale una ráfaga de vapor acompañada de un aroma tentador que augura una deliciosa cena para compartir con su familia. WOLL Iron – directamente del horno a la mesa.







Las miniollas de hierro fundido de WOLL son ideales para guarniciones, postres y porciones individuales. Disponibles en una variedad de colores para complementar su deliciosa obra maestra.



Su producto WOLL Iron ha sido fabricado artesanalmente de manera individual mediante un proceso de producción tradicional que cumple estrictos estándares de calidad. Para conservar la calidad de su producto y disfrutar de una cocción perfecta durante muchos años, le recomendamos que se familiarice con el manual de uso y cuidado. Para obtener más información y consejos y consultar las preguntas más frecuentes sobre el uso de su extraordinario producto, visite woll-cookware.com/manual

libretto di istruzioni
инструкция по эксплуатации
instrukcja obsługi ユーザーガイド
Guia do usuário instrucciones de uso
kullanım kılavuzu Gebrauchsanweisung
woll-cookware.com/manual
gebruiksaanwijzing instrução
leiðarvísir 使用说明书 käyttöohje
használati utasítás bruksanvisning
Mode d'emploi οδηγίες χρήσης



APTOS PARA EL HORNO

Los productos de hierro fundido WOLL son aptos para el horno. Las manoplas de silicona suministradas deben ser utilizadas para llevar las comidas del horno a la mesa de una manera fácil y segura. La perilla de la tapa puede calentarse mucho, por lo que se debe tener cuidado al tocarla.



CALENTAMIENTO

Una vez que el hierro fundido se calienta, su capacidad para retener el calor le permite disminuir la temperatura de cocción al mínimo y reducir su consumo de energía.



COCCIÓN

El esmaltado interior negro mate tiene una superficie rugosa que recoge el jugo acumulado. Al utilizar grasa o aceite para dorar los alimentos, no debe freírlos durante mucho tiempo a la temperatura más alta para evitar alcanzar el punto de humeo, ya que esto estropeará el sabor de su deliciosa comida.



UTENSILIOS

El esmaltado interior negro mate de los productos WOLL Iron asegura una alta resistencia a los arañazos y facilita su cuidado. Se recomienda utilizar utensilios de nailon, madera o silicona.



LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Antes de utilizar su producto de hierro fundido por primera vez, lávelo con agua caliente y un poco de detergente. No sumerja utensilios de cocina calientes en agua fría. Deje que se enfríen completamente antes de limpiarlos. Aunque todos los productos de hierro fundido de WOLL son aptos para el lavavajillas, se recomienda lavarlos a mano. **Este producto de fundición de hierro debe secarse bien después del lavado. Idealmente, caliente el producto vacío por unos 2 minutos a nivel máximo sobre la placa de cocina hasta que se seque por completo. Después, sugerimos untar el borde superior y el borde de la tapa con un poco de aceite comestible. Esto hará que el producto se conserve por mucho tiempo.**



SEGURIDAD

Al quitar las tapas, hágalo siempre de forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted para evitar quemarse.



PLACAS

El diámetro de la zona de cocción debe coincidir con el tamaño de la base de sus utensilios de cocina. De esa manera ahorrará energía y podrá calentar su comida más rápido. Siempre levante los productos WOLL Iron al moverlos para que sus placas sigan luciendo como nuevas.



GARANTÍA

25 años de garantía para el cuerpo y la tapa.

Para más detalles sobre el alcance de la garantía, visite nuestro sitio web: www.woll-cookware.com/manual

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7–11 66115 Saarbrücken Germany

Tel. +49 681 / 97 049-0

info@woll.de www.woll-cookware.com