



Roast it!

PFAS-FREE

GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG USE & CARE

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany
Tel. +49 681 / 97 0 49-0 info@woll.de www.woll-cookware.de

INHALT / CONTENTS

Deutsch	3
Englisch	6
Français	9
Italiano	12
Español	15
Nederlands	18
Norsk	21
Česky	24
中文	27

Roast it!

VIELSEITIGE OFENGERICHTE



LIEBE:R KUND:IN,

wir bedanken uns für die Entscheidung für Kochgeschirr von WOLL. Seit 1979 haben wir uns der Entwicklung von innovativem, hochwertigem Kochgeschirr verschrieben. Traditionelle Handwerkskunst und modernste Technologie gehen hierbei Hand in Hand.

Genau diese Verbindung macht WOLL-Produkte einzigartig in Bezug auf Qualität, Zuverlässigkeit, Design und Funktionalität. Mit unserem Kochgeschirr möchten wir auch unsere Leidenschaft teilen – aus Liebe zum Kochen und zu gutem Essen.

PERFEKT GERÖSTET

Mit der ganzen Familie zu einem Festessen, das lange im Ofen schmoren durfte, zusammen zu kommen – was gibt es Schöneres? Wenn die köstlichen Röstaromen von mariniertem Fleisch und Gemüse die Luft erfüllen wird das Essen zum Mittelpunkt des Geschehens. Bratreinen von WOLL sind dafür die perfekten Helfer: mit Ihnen gelingen zarte, saftige und gleichmäßig gegarte Gerichte, die durch ihr Karamellisieren ein komplexes Aroma erhalten und zu echtem „Soul Food“ werden.

PFAS-FREI

Unsere Bratreinen verfügen über eine PFAS-freie, keramische, zweilagige Antihaftversiegelung. Diese ist in heißem Zustand ultrahart und hat beeindruckende Antihafteigenschaften – perfekt zum Braten. Es gibt also keinen Grund sich Sorgen zu machen, dass das Essen kleben bleibt – sondern nur, ob genug für alle da ist!

Nachfolgend haben wir einige Tipps zusammengestellt – für lange Freude am Kochgeschirr und das bestmögliche Kocherlebnis.

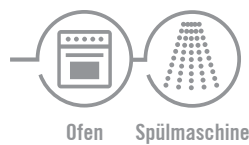
Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht
das WOLL-Team

Roast it!

PERFEKTION AUS DEM OFEN

Vielseitig einsetzbar für köstliche Ofengerichte. Immer perfekt und lecker – einfache Reinigung inklusive.

PFAS-FREE



REINIGEN

Reinigen Sie die Bratenreine vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie die Bratenreine gründlich ab.

NACH DER NUTZUNG

Die Bratenreine vor der Reinigung ein paar Minuten abkühlen lassen.

Im heißen Zustand nicht in kaltes Wasser eintauchen oder mit kaltem Wasser auffüllen.

Keine metallischen oder scheuernden Schwämme/Bürsten oder aggressive Reinigungsmittel verwenden.

Sie können unsere Bratenreine in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch, die Bratenreine nach jedem Gebrauch von Hand mit Spülmittel zu spülen und vor dem Wegräumen gut abtrocknen zu lassen.

EINFETTEN

Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Bratenreine vor dem Backen leicht einfetten.

HITZEBESTÄNDIGKEIT

Die Bratenreinen sind ofenfest bis 260°C / 500°F / Gas Stufe 7.

KÜCHENHELFER

Metall-Küchenhelfer können mit Vorsicht verwendet werden. Messer oder scharfkantige Küchenhelfer sollten nicht verwendet werden.

GEBRAUCH

Wenn Sie die heiße Bratenreine während des Backvorgangs oder nach dem Backen angreifen, tragen Sie immer schützende Ofenhandschuhe.

EINSATZMÖGLICHKEITEN

Die Bratenreinen sind nicht für direkte Hitzequellen geeignet. Achten Sie darauf, dass die Bratenreine keinem offenen Feuer ausgesetzt ist. Erhitzen Sie die Bratenreine nicht auf Herdplatten oder in der Mikrowelle. Nutzen Sie für das Produkt indirekte Hitzequellen – hierzu zählt der Backofen oder der Einsatz auf einem Grillrost.

GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

GEWÄHRLEISTUNG

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anderen angegeben) geben Sie bitte Ihr Produkt zusammen mit der Rechnung oder Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Unsere Service-Adresse finden Sie auf dieser Seite.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Verschleißerscheinungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z. B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Sturz oder unsachgemäße Reinigung). Ebenso ausgenommen sind Gebrauchsspuren und optische Veränderungen, die durch Spülmaschinen-Reinigung entstanden sind.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund

- nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs,
- unsachgemäßer Behandlung,
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchs- und Pflegehinweise oder
- nicht sachgemäß durchgeführter Reparaturen entstanden sind.

GARANTIE

Im Garantiefall wird Norbert Woll GmbH nach eigenem Ermessen und auf eigene Kosten das Produkt entweder reparieren oder entsprechenden Ersatz liefern.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn und so weit

- das Produkt keinen Schaden oder Verschleißerscheinungen ausweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und/oder den Vorgaben gemäß Gebrauchsanleitung abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- das Produkte keine Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberfläche zurückzuführen sind.

Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

SERVICE-ADRESSE

Norbert Woll GmbH
Kundenservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

ENTSORGUNG

Bitte entsorgen Sie Ihr Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß den Vorschriften Ihres örtlichen Entsorgungssystems. Bei Fragen setzen Sie sich bitte mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen in Verbindung.

GARANTIE

Roast it: 3 Jahre Garantie auf den Körper und die Versiegelung.

- Im Übrigen gelten die jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.
- In anderen Ländern (als Deutschland) gelten evtl. andere Garantie- und/oder Gewährleistungsbestimmungen. Bitte fragen Sie Ihren Händler.
- Verschleiß im Antihafbereich, verbrannte Produkte mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.

Roast it!

VERSATILE OVEN DISHES



DEAR CUSTOMER,

Thank you for choosing cookware from WOLL. Since 1979, we have been dedicated to developing innovative, high quality cookware. Thereby, traditional craftsmanship and state-of-the-art technology go hand in hand.

It is precisely this combination that makes WOLL products so unique in terms of quality, reliability, design and functionality. Our cookware is an expression of our passion – for the love of cooking and good food.

PERFECTLY ROASTED

Getting the whole family together for a scrumptious meal that has been simmering in the oven for a while – what could be better? As the delicious roast aromas of marinated meats and vegetables fill the air, food becomes the centre of attention. WOLL's roasting pans are the perfect helpers: they produce tender, juicy and evenly cooked food that is caramelised to give it a complex aroma and become real „soul food“.

PFAS-FREE

Our roasting pans have a PFAS-free ceramic double-layer non-stick coating. It is ultra-hard when hot and has impressive non-stick properties – perfect for roasting. So don't worry about sticking – just make sure there's enough to eat for everyone!

Here are a few tips to help you get the most out of your cookware for a long time.

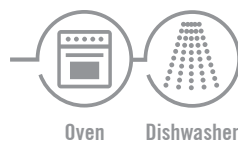
The WOLL team wishes you lots of fun trying it out

Roast it!

TOAST THE PERFECT ROAST

Versatile use for tasty oven dishes. Always perfect and delicious – easy cleaning included.

PFAS-FREE



CLEANING

Before using the roasting pan for the first time, clean it thoroughly with warm water and dish-washing liquid and dry it thoroughly.

AFTER USE

Allow the roasting pan to cool for a few minutes before cleaning.

When hot, do not immerse in cold water or fill with cold water.

Do not use metallic or abrasive sponges/brushes or aggressive cleaning agents.

You can clean our roasting pan in the dishwasher. However, we recommend that you rinse the roasting pan by hand with dish-washing liquid after each use and allow it to dry thoroughly before storing it.

GREASING

For best results, lightly grease the roasting pan before use.

HEAT RESISTANCE

The roasting pans are oven-proof up to 260°C / 500°F / gas level 7.

KITCHEN TOOLS

Metal kitchen tools can be used with caution. Do not use knives or sharp-edged kitchen tools.

USAGE

If you touch the hot roasting pan during or after use, always wear protective oven gloves.

POSSIBLE USES

The roasting pans are not suitable for direct heat sources. Make sure that the roasting pan is not exposed to an open fire. Do not heat the roasting pan on stove tops or in the microwave. Use indirect heat sources for the product - this includes the oven or use on a grill rack.

WARRANTY AND GUARANTEE

WARRANTY

In the event of a complaint within the current statutory warranty period (unless otherwise specified), please return your product to your retailer together with the invoice or receipt or contact our customer service. You will find our service address on this page.

The warranty excludes signs of wear caused by improper use (e.g., overheating, discolouration, scratches, falling or improper cleaning). Traces of use and visual changes caused by cleaning in the dishwasher are also excluded. We would like to expressly point out that no liability is accepted for damage that occurs due to

- use which was not in accordance with the intended use,
- improper handling,
- failure to follow these instructions for use and care or
- repairs carried out improperly.

GUARANTEE

In the event of a guarantee claim, Norbert Woll GmbH shall, at its own discretion and at its own expense, either repair the product or supply an appropriate replacement.

Claims under this guarantee shall only exist if and to the extent that

- the product does not show any damage or signs of wear caused as a result of using it for purposes other than those for which it is normally intended and/or as specified in the instructions for use,
- the product does not show signs of improper repairs or improper chemical or physical influences on the product surface.

In addition to the guarantee, you are entitled to statutory warranty rights, which are not restricted by the guarantee.

SERVICE ADDRESS

Norbert Woll GmbH
Customer service
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

DISPOSAL

Please ensure that your product as well as the packaging material is always disposed of according to the regulations of your local waste disposal system. If you have any questions, please contact the competent waste disposal company.

GUARANTEE

Roast it: 3-year guarantee on the body and coating.

- The respective statutory warranty provisions shall apply in all other respects.
- In countries other than Germany, other guarantee provisions and/or warranty provisions may apply. Please ask your retailer.
- Wear in the non-stick area, burnt products with black, tar-like residues or a coating completely damaged by force are excluded from the guarantee.

Roast it!

PLATS VARIÉS AU FOUR



CHER CLIENT, CHÈRE CLIENTE,

Nous vous remercions d'avoir choisi un ustensile de cuisson de WOLL. Depuis 1979, nous nous consacrons au développement d'ustensiles de cuisson innovants et de qualité. Nous allions pour cela l'artisanat traditionnel et la technologie dernier cri.

Et c'est précisément ce mariage qui rend les produits WOLL uniques en termes de qualité, de fiabilité, de design et de fonctionnalité. Nos ustensiles de cuisson communiquent également notre passion : l'amour de la cuisine et des bons plats.

PARFAITEMENT RÔTI

Qu'y a-t-il de plus beau que de se réunir avec toute la famille autour d'un repas de fête qui a mijoté au four pendant des heures ? Lorsque les délicieux arômes grillés de viande et de légumes marinés remplissent l'air, la nourriture devient l'acteur principal de l'événement. Les fait-tout de WOLL sont l'ustensile de cuisine parfait pour cela. Grâce à eux, vous réussirez des plats délicats, juteux et à la cuisson uniforme, bénéficiant d'un arôme complexe dû à la caramélisation et constituant une réelle « Soul Food » satisfaisante.

SANS PFAS

Nos fait-tout possèdent un revêtement anti-adhésif double couche, en céramique, sans PFAS. Celui-ci est extrêmement résistant à l'état chaud et possède des propriétés anti-adhésives impressionnantes – parfait pour la cuisson au four. Ne vous faites donc plus de soucis quant aux aliments qui accrochent, demandez-vous juste s'il y en aura assez pour tout le monde !

Nous avons rassemblé ci-après quelques conseils pour que vous profitiez longtemps de votre ustensile et obteniez le meilleur résultat de cuisson possible.

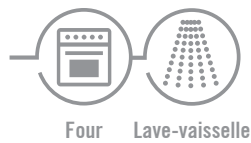
L'équipe de WOLL vous souhaite beaucoup de plaisir avec votre accessoire

Roast it!

GRILLEZ LE RÔTI PARFAIT

Utilisation polyvalente pour des plats au four goûteux. Toujours parfaits et délicieux, nettoyage facile inclus.

PFAS-FREE



NETTOYAGE

Nettoyez votre fait-tout avant la première utilisation avec de l'eau chaude et un produit vaisselle et séchez le fait-tout soigneusement.

APRÈS L'UTILISATION

Laissez le fait-tout refroidir quelques minutes avant le nettoyage.

Ne le plongez pas dans l'eau froide ou ne le remplissez pas d'eau froide lorsqu'il est encore chaud.

N'utilisez pas d'éponges / de brosses métalliques ou abrasives ni de produits nettoyants agressifs.

Vous pouvez laver nos fait-tout au lave-vaisselle.

Nous recommandons cependant de laver le fait-tout à la main avec du produit vaisselle après chaque utilisation et de le laisser bien sécher avant de le ranger.

GRAISSAGE

Vous obtenez les meilleurs résultats si vous graissez légèrement le fait-tout avant la cuisson.

RÉSISTANCE À LA CHALEUR

Les fait-tout sont résistantes au four jusqu'à 260°C / 500°F / thermostat 7.

ACCESSOIRES DE CUISINE

Les accessoires de cuisine en métal peuvent être utilisés avec prudence. N'utilisez pas de couteaux ou d'accessoires de cuisine à bords acérés.

UTILISATION

Si vous touchez le fait-tout chaud pendant la cuisson ou après la cuisson, portez toujours des gants de protection pour four.

UTILISATIONS POSSIBLES

Les fait-tout ne conviennent pas aux sources directes de chaleur. Veillez à ne pas exposer les fait-tout à une flamme ouverte. Ne chauffez pas le fait-tout sur des plaques de la cuisinière ou au micro-ondes. Utilisez des sources de chaleur indirectes pour le produit. Cela inclut un four de cuisson ou un gril de rôtissage.

GARANTIE FOURNISSEUR ET GARANTIE LÉGALE

GARANTIE

En cas de réclamation pendant le délai actuel de garantie légale (sauf indication contraire), veuillez renvoyer votre produit accompagné de la facture ou du ticket de caisse à votre revendeur ou vous adresser à notre service après-vente. Vous trouverez notre adresse de service sur cette page.

Sont exclus de la garantie : les signes d'usure apparus du fait d'une utilisation incorrecte (par ex. surchauffe, décoloration, rayure, chute ou nettoyage incorrect). De même, les traces d'utilisation et les changements d'aspect dus à un nettoyage au lave-vaisselle sont également exclus de la garantie.

Nous vous signalons explicitement qu'aucune responsabilité n'est endossée pour les dommages apparus en raison

- d'une utilisation non conforme,
- d'une manipulation incorrecte,
- du non-respect de ces instructions d'utilisation et d'entretien ou
- de réparations effectuées de manière incorrecte.

GARANTIE

En cas de réclamation de garantie, Norbert Woll GmbH décidera à sa discrétion soit de réparer le produit ou de livrer un remplacement correspondant.

Les droits issus de cette garantie existent uniquement si et dans la mesure où

- le produit ne présente pas de dommages ou de signes d'usure qui ont été causés par une utilisation divergente de l'utilisation normale et / ou des prescriptions d'utilisation conformément au mode d'emploi,
- le produit ne présente pas de signes indiquant une réparation incorrecte ou des influences chimiques ou physiques inappropriés sur la surface du produit.

En plus de la garantie du fournisseur, vous disposez des droits légaux à la garantie qui ne sont pas limités par la garantie du fournisseur.

ADRESSE DE SERVICE

Norbert Woll GmbH
Service après-vente
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Sarrebruck
Tél. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

MISE AU REBUT

Veillez toujours mettre votre produit et le matériel d'emballage au rebut de manière conforme aux prescriptions de votre système local d'élimination des déchets. En cas de questions, veuillez contacter l'entreprise compétente d'élimination des déchets.

GARANTIE

Roast it : 3 ans de garantie sur le corps du produit et sur le revêtement.

- Pour le reste, nous appliquons les dispositions légales respectives de garantie.
- Dans d'autres pays (que l'Allemagne), d'autres disposition de garantie fournisseur et / ou de garantie légale peuvent éventuellement s'appliquer. Veuillez demander à votre revendeur.
- L'usure au niveau anti-adhésif, les produits brûlés avec des résidus goudronneux noirs ou un revêtement détruit par la violence sont exclus de la garantie.

Roast it!

VERSATILITÀ PER LE TUE RICETTE AL FORNO



GENTILE CLIENTE,

ti ringraziamo per aver scelto le pentole WOLL. Dal 1979 ci dedichiamo allo sviluppo di pentole innovative, di alta qualità. Artigianato tradizionale e tecnologia all'avanguardia vanno a braccetto.

È proprio questa combinazione che rende i prodotti WOLL unici in termini di qualità, affidabilità, design e funzionalità. Con le nostre pentole vogliamo anche condividere la nostra passione per l'amore della cucina e del buon cibo.

CIBI ARROSTITI ALLA PERFEZIONE

Riunirsi con tutta la famiglia per un banchetto che è stato lasciato cuocere a lungo nel forno: cosa c'è di meglio? Quando i deliziosi aromi di carne e verdure marinate riempiono l'aria, il cibo diventa il centro dell'attenzione. Le teglie da forno WOLL sono l'aiuto perfetto: aiutano a creare piatti teneri, succulenti e cotti in modo uniforme, che acquisiscono un aroma complesso grazie alla caramellizzazione e diventano un vero e proprio "cibo dell'anima".

SENZA PFAS

Le nostre teglie da forno hanno un rivestimento antiaderente a doppio strato in ceramica, senza PFAS, che è durissimo quando è caldo e ha notevoli proprietà antiaderenti: perfetto per arrostitire. Non bisogna quindi preoccuparsi se il cibo si attacca, ma solo se ce n'è abbastanza per tutti!

Di seguito abbiamo raccolto alcuni consigli per assicurare una lunga durata delle pentole e la migliore esperienza di cottura possibile.

Il team WOLL augura grande divertimento nel provarle

Roast it!

SFORNARE LA PERFEZIONE

Utilizzo versatile per deliziosi piatti cucinati nel forno. Sempre perfetti e deliziosi – pulizia facile inclusa.

PFAS-FREE

Rivestimento antiaderente
rinforzato a due strati

Acciaio alluminato resistente
alla corrosione



Resistente al calore
fino a 260°C

Qualità extra pesante

Distribuzione rapida
e uniforme del calore



Forno Lavastoviglie

PULIZIA

Prima di utilizzare la teglia da forno per la prima volta, pulirla accuratamente con acqua calda e detersivo per piatti e asciugarla bene.

DOPO L'USO

Lasciare raffreddare la teglia da forno per qualche minuto prima di pulirla.

Quando è calda, non immergere in acqua fredda o riempire con acqua fredda.

Non utilizzare spugne/spazzole metalliche o abrasive o detersivi aggressivi.

Le nostre teglie da forno possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia di sciacquare la teglia da forno a mano con del detersivo per piatti dopo ogni utilizzo e di lasciarla asciugare bene prima di riporla.

INGRASSAGGIO

Per ottenere risultati migliori, ungere leggermente la teglia da forno prima di infornarla.

RESISTENZA AL CALORE

I teglie da forno sono resistenti in forno fino a 260°C / 500°F / livello di gas 7.

UN AIUTO IN CUCINA

Gli utensili da cucina in metallo possono essere utilizzati con cautela. Non si devono usare coltelli o utensili da cucina con bordi affilati.

UTILIZZO

Se si tocca la teglia da forno calda durante o dopo la cottura, indossare sempre guanti da forno.

POSSIBILI APPLICAZIONI

Le teglie da forno non sono adatte a fonti di calore dirette. Assicurarsi che la teglia da forno non sia esposta a fiamme vive. Non riscaldare la teglia da forno su fornelli (piastre elettriche) o nel microonde. Per il prodotto utilizzare fonti di calore indirette, tra cui il forno o l'utilizzo su una griglia.

GARANZIA LEGALE E SUPPLEMENTARE

GARANZIA LEGALE

In caso di reclamo entro l'attuale periodo di garanzia legale (se non diversamente indicato), si prega di restituire il prodotto al rivenditore insieme alla fattura o allo scontrino fiscale o di contattare la nostra assistenza clienti. L'indirizzo della nostra assistenza è riportato in questa pagina.

Sono esclusi dalla garanzia i segni di usura causati da un uso improprio (ad esempio, surriscaldamento, scolorimento, graffi, cadute o pulizia impropria). Sono inoltre escluse le tracce d'uso e le alterazioni estetiche causate dal lavaggio in lavastoviglie.

Si precisa espressamente che non si assume alcuna responsabilità per i danni che si verificano a causa di

- uso non conforme alla destinazione d'uso,
- manipolazione impropria,
- inosservanza di queste istruzioni per l'uso e la cura o
- riparazioni eseguite in modo improprio.

GARANZIA SUPPLEMENTARE

In caso di reclamo in garanzia, Norbert Woll GmbH provvederà, a propria discrezione e a proprie spese, a riparare il prodotto o a fornirne uno sostitutivo adeguato.

I reclami ai sensi della presente garanzia sussistono solo se e nella misura in cui

- il prodotto non presenti danni o segni di chiusura causati da un uso diverso da quello normale e/o dalle specifiche secondo le istruzioni per l'uso,
- il prodotto non presenta caratteristiche dovute a riparazioni o influssi chimici o fisici impropri sulla superficie del prodotto.

Oltre alla garanzia, il cliente ha riconosciuti i diritti di garanzia previsti dalla legge, che non sono limitati dalla garanzia supplementare.

INDIRIZZO DELL'ASSISTENZA

Norbert Woll GmbH
Assistenza clienti
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

SMALTIMENTO

Smaltire sempre il prodotto e il materiale di imballaggio in base alle norme del sistema di smaltimento locale. In caso di domande, si prega di contattare l'azienda responsabile dello smaltimento dei rifiuti.

GARANZIA SUPPLEMENTARE

Roast it: Garanzia di 3 anni sulla struttura e sul rivestimento.

- Per tutti gli altri aspetti si applicano le rispettive disposizioni di legge in materia di garanzia.
- Nei paesi diversi dalla Germania, possono essere applicate altre norme di garanzia. Rivolgersi al proprio rivenditore.
- Sono esclusi dalla garanzia l'usura dell'area antiaderente, i prodotti bruciati con residui neri e catramosi o una rivestimento distrutta con la forza.

Roast it!

PLATOS VERSÁTILES PARA HORNO



ESTIMADO CLIENTE,

gracias por elegir la batería de cocina WOLL. Desde 1979, nos hemos dedicado al desarrollo de utensilios de cocina innovadores y de alta calidad. La artesanía tradicional y la tecnología más avanzada van de la mano.

Es precisamente esta combinación la que hace que los productos WOLL sean únicos en términos de calidad, fiabilidad, diseño y funcionalidad. También queremos compartir nuestra pasión con nuestros utensilios de cocina: por el amor a la cocina y a la buena comida.

PERFECTAMENTE ASADO

Reunirse con toda la familia para disfrutar de un festín que se ha dejado cocer a fuego lento en el horno durante mucho tiempo, ¿qué podría ser mejor? Cuando los deliciosos aromas del asado de carne y verduras marinadas llenan el aire, la comida se convierte en el centro de atención. Las asaderas de WOLL son las ayudantes perfectas para ello: producen platos tiernos, jugosos y cocinados uniformemente, que adquieren un aroma complejo gracias a su caramelización y se convierten en auténtica „comida del alma“.

SIN PFAS

Nuestras asaderas tienen un revestimiento antiadherente cerámico de doble capa sin PFAS que es ultraduro en caliente y tiene unas propiedades antiadherentes impresionantes, perfectas para freír. Así que no hay que preocuparse de que la comida se pegue, ¡solo preguntarse si hay suficiente para todos!

A continuación te ofrecemos algunos consejos para que disfrutes de tus utensilios de cocina durante mucho tiempo y disfrutes de la mejor experiencia culinaria posible.

El equipo de WOLL te desea que disfrutes probándolos.

Roast it!

PERFECCIÓN QUE SALE DEL HORNO

Uso versátil para deliciosos platos al horno. Siempre perfectos y deliciosos – fácil limpieza incluida.

PFAS-FREE

Revestimiento antiadherente reforzado de doble capa

Acero aluminizado resistente a la corrosión



Resistente al calor hasta 260°C

Calidad extra pesada

Distribución rápida y uniforme del calor



Horno

Lavavajillas

LIMPIEZA

Antes del primer uso, limpie la asadera con agua tibia y detergente líquido y séquela bien.

DESPUÉS DEL USO

Deje que la asadera se enfríe durante unos minutos antes de limpiarla.

Cuando esté caliente, no la sumerja en agua fría ni la llene de agua fría.

No utilice esponjas/cepillos metálicos o abrasivos ni productos de limpieza agresivos.

Puede limpiar nuestras asaderas en el lavavajillas.

Sin embargo, recomendamos enjuagar las asaderas a mano con detergente líquido después de cada uso y dejar que se sequen bien antes de guardarlas.

ENGRASAR

Para obtener mejores resultados, engrase ligeramente la rejilla antes de hornear.

RESISTENCIA AL CALOR

Las asaderas son resistentes al horno hasta 260°C / 500°F / nivel de gas 7.

UTENSILIOS DE COCINA

Pueden utilizarse, con cuidado, utensilios de cocina metálicos. No utilice cuchillos ni utensilios de cocina afilados.

UTILIZACIÓN

Utilice siempre guantes de protección para el horno cuando manipule la asadera caliente durante el proceso de horneado o después de hornear.

USOS POSIBLES

Las asaderas no son adecuadas para fuentes de calor directo. Asegúrese de que la asadera no esté expuesta al fuego. No caliente la asadera en la placa de cocción ni en el microondas. Utilice fuentes de calor indirectas para el producto: esto incluye el horno o el uso de una rejilla para asar.

GARANTÍA

GARANTÍA

Si tiene alguna queja dentro del periodo de garantía legal vigente (a menos que se indique lo contrario), devuelva el producto a su distribuidor junto con la factura o el recibo o póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. Encontrará nuestra dirección de atención al cliente en esta página.

Quedan excluidos de la garantía los signos de desgaste causados por un uso inadecuado (por ejemplo, sobrecalentamiento, decoloración, arañazos, caídas o limpieza incorrecta). También quedan excluidos los signos de uso y los cambios visuales causados por la limpieza en el lavavajillas.

Advertimos expresamente que no se acepta ninguna responsabilidad por daños que se produzcan como consecuencia de

- un uso inadecuado,
- manipulación indebida,
- el incumplimiento de este manual de uso y cuidado o
- reparaciones efectuadas de forma incorrecta.

GARANTÍA

En caso de reclamación de garantía, Norbert Woll GmbH reparará, a su discreción y a su cargo, el producto o suministrará un recambio adecuado.

Las reclamaciones en virtud de esta garantía solo existirán si y en la medida en que

- el producto no presente daños o signos de desgaste causados por un uso ajeno a la finalidad normal y/o de las especificaciones según el manual de uso,
- el producto no presenta ninguna característica atribuible a reparaciones inadecuadas o a influencias químicas o físicas indebidas sobre la superficie del producto.

Además de la garantía, le corresponden los derechos de garantía legales, que no están limitados por la garantía.

SERVICE-ADRESSE

Norbert Woll GmbH
Atención al cliente
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

ELIMINACIÓN

Elimine siempre el producto y el material de envasado de acuerdo con la normativa de su sistema local de eliminación de residuos. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su empresa local de eliminación de residuos.

GARANTÍA

Roast it: 3 años de garantía para el cuerpo y el sellado.

- En todos los demás aspectos, se aplican las disposiciones legales de garantía correspondientes.
- En países distintos de Alemania, pueden aplicarse otras normas de garantía. Consulte a su distribuidor.
- Quedan excluidos de la garantía el desgaste de la zona antiadherente, los productos quemados con residuos negros similares al alquitrán o una junta destruida por la fuerza.

Roast it!

VEELSOORTIGE OVENSCHOTELS



BESTE KLANT,

Bedankt dat u gekozen hebt voor de pannen van WOLL. Sinds 1979 zijn wij gespecialiseerd in de ontwikkeling van innovatieve pannen van hoge kwaliteit. Daarbij combineren wij traditioneel ambacht met uiterst moderne technologieën.

Deze combinatie maakt de producten van WOLL zo uniek als het gaat om kwaliteit, betrouwbaarheid, design en functionaliteit. Met onze pannen willen wij ook onze grote passie voor koken en goed eten delen.

PERFECT GEBRADEN

Wat is er mooier dan met z'n allen genieten van een feestelijke gerechten die lang in de oven hebben gesudderd? Als het hele huis ruikt naar de heerlijke aroma's van gemarineerd en gebraden vlees en groente wordt de maaltijd het middelpunt voor het hele gezin. De braadsledes van WOLL zijn de ideale pannen voor zachte, sappige en gelijkmatig gegaarde gerechten. Door het karameliseren ontstaan er complexe aroma's en ieder gerecht wordt echt 'soul food'.

PFAS-VRIJ

Onze braadsledes hebben een dubbele pfas-vrije en keramische anti-aanbaklaag. Als de pan heet is, is de anti-aanbaklaag ultra-hard en beschikt over indrukwekkende eigenschappen om aanbakken te voorkomen. Ideaal voor gerechten die worden gebraden. U hoeft niet bang te zijn dat het eten aan de pan blijft plakken. U hoeft alleen maar te zorgen dat er genoeg is voor iedereen!

Hieronder vindt u nog een aantal tips om lang plezier te beleven aan de pannen en voor de best mogelijke resultaten bij het koken.

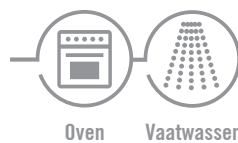
Het team van WOLL wenst u veel plezier bij het uitproberen.

Roast it!

PERFECTIE UIT DE OVEN

Voor veelzijdig gebruik en heerlijke ovenschotels. Altijd gemakkelijk in het gebruik voor smakelijke maaltijden en ook nog eens gemakkelijk af te wassen.

PFAS-FREE



REINIGING

Voordat u de braadslede in gebruik neemt, moet u ze eerst afwassen met warm water en afwasmiddel en vervolgens goed drogen.

NA GEBRUIK

Laat de braadslede eerst een paar minuten afkoelen voordat u ze afwast.

Als de pan nog heet is, niet in koud water dompelen of er koud water in laten lopen.

Geen metalen of schuursponsjes, krassende borstels of agressieve afwasmiddelen gebruiken.

De braadslede kan in de vaatwasser.

Wij adviseren de braadslede na gebruik met de hand en afwasmiddel af te wassen en daarna goed af te drogen.

INVETTEN

U krijgt de beste resultaten als u de braadslede voor gebruik eerst licht invet.

HITTEBESTENDIGHEID

De braadsledes zijn ovenvast tot 260°C / 500°F / gas op stand 7

KEUKENHULPJES

Metalen keukenhulpjes alleen met de nodige voorzichtigheid gebruiken. Wij raden het gebruik van messen of scherpe keukenhulpjes af.

GEBRUIK

U hebt ovenwanten nodig om de braadslede tijdens het braden aan te pakken of na het bakken uit de oven te halen.

MOGELIJKHEDEN VOOR GEBRUIK

De braadsledes zijn niet bedoeld voor gebruik op rechtstreekse hittebronnen. Let erop dat u de braadslede niet op een open vlam zet. De braadslede niet opwarmen op kookplaten of in de magnetron. De braadslede is alleen geschikt voor indirecte hittebronnen, zoals in de oven of op een grillrooster.

GARANTIE

WETTELIJKE GARANTIE

Bij klachten binnen de huidige wettelijke garantieperiode (voor zover niet anders aangegeven) moet u het product, samen met de rekening of kassabon, terugbrengen naar de winkel of contact opnemen met onze klantenservice. Het adres van de klantenservice vindt u op deze pagina.

Uitgesloten van de garantie is slijtage als gevolg van ondeskundig gebruik (bijvoorbeeld, verkleuring, krassen, of als gevolg van vallen of ondeskundige reiniging). Ook uitgesloten zijn gebruikssporen en optische veranderingen die zijn ontstaan door reiniging in de vaatwasser.

Wij wijzen er nadrukkelijk op dat wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die zijn ontstaan vanwege

- gebruik voor andere doeleinden dan waarvoor het product bedoeld is,
- ondeskundige behandeling,
- het niet naleven van deze gebruiks- en onderhoudsvoorschriften of
- ondeskundig uitgevoerde reparaties.

FABRIEKSGARANTIE

In geval van garantie repareert de Norbert Woll GmbH naar eigen goeddunken en voor eigen rekening het product of levert een overeenkomstig vervangend product.

Recht op garantie bestaat alleen als en voor zoverre

- het product geen schade of slijtage vertoont die is veroorzaakt door afwijkend gebruik en/of niet naleven van de voorschriften in de gebruiksaanwijzing,
- het product geen sporen vertoont van ondeskundige reparaties of chemische of fysische invloeden op het oppervlak van het product die terug te voeren zijn op ondeskundig gebruik.

Afgezien van de fabrieksgarantie, hebt u ook recht op de wettelijke garantie.

ADRES KLANTENSERVICE

Norbert Woll GmbH
Klantenservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

AFVOEREN

Voer het verpakkingsmateriaal, en later ook het product, af volgens de voorschriften van het plaatselijke systeem voor afvalverwerking. Neem bij vragen contact op met het verantwoordelijke afvalverwerkingsbedrijf.

GARANTIE

Roast it: 3 garantie op de body en de verzegeling.

- Verder gelden de wettelijke garantiebepalingen.
- In andere landen (dan Duitsland) kunnen andere garantiebepalingen gelden. U kunt dit navragen bij de winkelier.
- Slijtageverschijnselen van de anti-aanbaklaag, verbrande pannen met zwarte, teerachtige sporen of een met geweld vernielde verzegeling zijn uitgesloten van garantie.

Roast it!

MANGESIDIGE OVNSMÅLTIDER



KJÆRE KUNDE,

Takk for at du valgte matlagingsutstyr fra WOLL. Siden 1979 har vi viet oss til innovative, høykvalitets matlagingsprodukter. Tradisjonelt håndverk og topp moderne teknologi går hånd i hånd.

Akkurat denne kombinasjonen gjør WOLL-produkter enestående hva gjelder kvalitet, pålitelighet, design og funksjon. Med vårt matlagingsutstyr ønsker vi også å dele lidenskapen vår – av kjærlighet til matlaging og god mat.

PERFEKT STEKT

Å samle hele familien til et festmåltid som har blitt tilberedt lenge i ovnen – fins det noe bedre? Når de herlige aromaene fra marinert kjøtt og grønnsaker fyller luften, kommer maten i begivenhetenes sentrum. Derfor er stekeformer fra WOLL perfekte hjelpemidler: med dem lykkes delikate, saftige og jevnt tilberedte retter som med karamellisering får en kompleks aroma og blir til ekte "soul food".

PFAS-FRI

Stekeformene våre har en PFAS-fri, keramisk antiklebeforsegling i to lag. Den er svært hard i varm tilstand og er svært antiklebende – perfekt til steking. Det er derfor ingen grunn til at maten setter seg fast – heller om det er nok til alle!

Til slutt har vi samlet noen tips – for langvarig glede med matlagingsutstyret og best mulig matopplevelse.

WOLL-teamet ønsker deg masse moro med utprøvingen

Roast it!

PERFEKSJON FRA OVNEN

Mangesidig bruk for herlige ovnsretter. Alltid perfekt og delikat – enkel rengjøring.

PFAS-FREE

Forsterket antiglideforsegling i to lag

Korrosjonsbestandig, aluminisert stål



Varmebestandig
opp til 260°C

Ekstra sterkt materiale

Rask og jevn varmfordeling



Ovn

Spylemaskin

RENGJØRING

Rengjør stekeformen med varmt vann og oppvaskmiddel før første bruk og tørk den grundig.

ETTER BRUK

La formen avkjøles i noen minutter før rengjøring.

En varm stekeform må ikke legges i eller fylles med kaldt vann.

Ikke bruk metalliske eller slipende svamper/børster eller aggressive rengjøringsmidler.

Du kan rengjøre stekeformene våre i oppvaskmaskinen. Men vi anbefaler å vaske stekeformen for hånd med vaskemiddel etter hver bruk og la den tørke godt før den settes bort.

SETTE INN MED FETT

Du får best resultater når du setter formen lett inn med fett før steking.

VARMEBESTANDIGHET

I ovnen tåler stekeformer opp til 260°C / gasstrinn 7.

KJØKKENUTSTYR

Kjøkkenutstyr av metall kan brukes med forsiktighet. Ikke bruk kniver eller kjøkkenutstyr med skarpe kanter.

BRUK

Bruk alltid beskyttende ovnshansker når du griper i en varm stekeform under steking.

BRUKSMULIGHETER

Stekeformen er uegnet for direkte varmekilder. Pass på at stekeformen ikke utsettes for åpen ild. Ikke varm opp stekeformen på ovnsplater eller i mikrobølgeovnen. Bruk indirekte varmekilder på produktet – for eksempel stekeovn eller bruk på en grillrist.

GARANTI

GARANTI

I tilfelle klager før garantifristen løper ut (hvis ikke noe annet er angitt) skal du levere inn produktet til forhandleren sammen med faktura eller kvittering eller henvende deg til vår kundeservice. Vår serviceadresse står på denne siden.

Tegn på slitasje som kommer av feil bruk (f.eks. overoppheting, misfarging, skraping, fall eller feil rengjøring) utelukkes fra garantien. Bruksspor og visuelle endringer som har oppstått under rengjøring i vaskemaskin utelukkes også.

Vi påtar oss ikke noen skader som har oppstått på grunn av

- ikke-tiltenkt bruk,
- feil behandling,
- å ikke følge denne bruks- og pleieanvisningen eller
- feil utførte reparasjoner.

GARANTI

I garantisaker vil Norbert Woll GmbH etter egen evaluering og på egen bekostning enten reparere produktet eller levere en tilsvarende erstatning.

Et slikt garantikrav består kun når og i den grad

- produktet ikke viser noen tegn på skader eller slitasje som ikke er forårsaket av bruk som avviker fra normale bestemmelser og/eller angivelser iht. bruksanvisningen,
- produktet ikke viser noen tegn som kommer av feil reparasjoner eller feil kjemisk eller fysisk påvirkning på produktoverflaten.

Ved siden av garantien har du de juridiske garantirettighetene som ikke kan begrenses av garantien.

SERVICEADRESSE

Norbert Woll GmbH
Kundeservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

DEPONERING

Deponer alltid produktet og emballasjen iht. lokale forskrifter. Kontakt det ansvarlige deponeringsforetaket i tilfelle spørsmål.

GARANTI

Roast it: Tre års garanti på hoveddelen og forseglingen.

- Forøvrig gjelder de aktuelle juridiske garantibestemmelsene.
- I andre land enn Tyskland gjelder ev. andre garantibestemmelser. Spør forhandleren.
- Slitasje i antiklebeområdet, forbrente produkter med svarte harpiksaktige rester eller en forsegling ødelagt med vold, utelukkes fra garantien.

Roast it!

ROZMANITÉ POKRMY Z TROUBY



VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

děkujeme Vám, že jste se rozhodli pro nádobí značky WOLL. Od roku 1979 jsme se oddali vývoji inovativního, kvalitního nádobí. Snoubí se zde tradiční řemeslné umění a nejmodernější technologie.

Právě tato kombinace činí produkty značky WOLL jedinečnými, co se týče kvality, spolehlivosti, designu a funkčnosti. S tímto nádobím se chceme také podělit o svou vášeň – z lásky k vaření a dobrému jídlu.

DOKONALE OSMAŽENO

Sejít se s celou rodinou ke slavnostnímu jídlu, které se mohlo dlouze dusit v troubě – existuje něco hezčího? Když lahodná vůně smaženého marinovaného masa a zeleniny naplní vzduch, stává se jídlo středobodem dne. Pekáče značky WOLL jsou k tomu dokonalými pomůckami: s jejich pomocí se vydaří měkké, šťavnaté a rovnoměrně dovařené pokrmy, které díky karamelizování získají vydatné aroma a stanou se pravým „soul food“.

NEOBSAHUJE PFAS

Naše pekáče jsou ošetřeny keramickým, dvouvrstvým antiadhezním povlakem bez obsahu látek PFAS. Za horka je tento povlak extra tvrdý a oplývá působivými antiadhezními vlastnostmi – dokonalý k pečení. Není tedy žádný důvod k obavám, že se jídlo připeče – nýbrž jen, zda je ho dost pro všechny!

Níže jsme pro Vás shromáždili několik tipů – pro dlouhou radost z nádobí a co nejlepší výsledek vaření.

Spoustu zábavy při zkoušení přeje tým WOLL

Roast it!

DOKONALOST Z TROUBY

Všestranně použitelný k lahodným pokrmům z trouby. Vždy dokonalé a chutné – včetně snadného čištění.

PFAS-FREE



ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím pekáč omyjte teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí a důkladně pekáč osušte.

PO POUŽITÍ

Nechte pekáč před umytím na několik minut vychladnout.

Nevkládejte horký pekáč do studené vody ani do něj studenou vodu nelijte.

Nepoužívejte drátěnky nebo kartáče na drhnutí ani agresivní čisticí prostředky.

Náš pekáč můžete mýt v myčce.

Doporučujeme však omýt pekáč po každém použití ručně prostředkem na mytí nádobí a před uložením ho nechat důkladně osušit.

VYMAZÁNÍ

Nejlépeších výsledků dosáhnete, když pekáč před pečením lehce vymažete.

ŽÁRUVZDORNOST

Pekáče jsou žáruvzdorné do 260 °C / 500 °F / u plynové trouby do stupně 7.

KUCHYŇSKÉ POMŮCKY

S opatrností lze používat kovové kuchyňské pomůcky. Nože nebo kuchyňské pomůcky s ostrými hranami by se používat neměly.

POUŽITÍ

Pokud se během pečení nebo po něm dotýkáte horkého pekáče, vždy si nasadte kuchyňské chňapky.

MOŽNOSTI POUŽITÍ

Pekáče nejsou vhodné na přímé zdroje žáru. Dávejte pozor, aby pekáč nebyl vystaven otevřenému ohni. Nezahřívejte pekáč na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Pro výrobek využívejte nepřímé zdroje žáru – patří mezi ně pečicí trouba nebo použití na grilovací roštu.

RUČENÍ VÝROBCE A ZÁRUKA

RUČENÍ VÝROBCE

Při reklamaci v rámci aktuální zákonné záruční lhůty (není-li uvedena jiná) vraťte prosím svůj výrobek s fakturou či účtenkou svému prodejci nebo se obraťte na náš zákaznický servis. Adresu našeho servisu najdete na této straně.

Z ručení je vyloučeno opotřebení vzniklé nesprávným používáním (např. přehřátí, zbarvení, škrábance, poškození vzniklé pádem nebo nesprávným čištěním). Stejně tak jsou vyloučeny stopy po používání a optické změny, které vznikly mytím v myčce nádobí.

Výslovně upozorňujeme na to, že nepřebíráme odpovědnost za škody vzniklé

- používáním k jinému než určenému účelu,
- nesprávným zacházením,
- nedodržením těchto pokynů k používání a péči nebo
- neodborně provedenými opravami.

ZÁRUKA

V případě uplatnění záruky společnost Norbert Woll GmbH podle vlastního uvážení a na vlastní náklady produkt buď opraví, nebo dodá příslušnou náhradu.

Nároky ze záruky se uznávají pouze a jen tehdy, jestliže

- produkt nevykazuje poškození nebo opotřebení, které bylo způsobeno používáním odlišujícím se od normálního určení produktu a/nebo údajů uvedených v návodu k používání,
- produkt nevykazuje žádné znaky, které způsobily neodborné opravy nebo vyvolaly nesprávné chemické nebo fyzikální vlivy působící na povrch produktu.

Kromě záruky Vám přísluší zákonná záruční práva, která nejsou zárukou omezena.

ADRESA SERVISU

Norbert Woll GmbH
Zákaznický servis
Heinrich-Barth-Straße 7– 11
D -66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

LIKVIDACE

Výrobek a obalový materiál prosím likvidujte vždy podle předpisů platných pro likvidaci v místě Vašeho bydliště. V případě dotazů prosím kontaktujte příslušnou firmu zabývající se likvidací odpadu.

ZÁRUKA

Roast it: 3 roky záruka na korpus a povrchovou úpravu.

- V ostatním platí aktuální zákonné záruční podmínky.
- V ostatních zemích (mimo Německo) mohou příp. platit jiné podmínky záruky/ručení. Informujte se prosím u svého prodejce.
- Opotřebení nepřilnavé plochy, spálené výrobky s černými dehtovitými zbytky nebo násilím porušená povrchová vrstva jsou ze záruky vyloučeny.

Roast it!

多口味烤箱美食



亲爱的客户朋友们:

感谢您选择 WOLL 炊具。自 1979 年以来, 我们一直致力于开发高品质的创新炊具。传统手艺与最先进的技术相结合。

正是这样的结合使得 WOLL 产品在质量、可靠性、设计和功能方面独一无二。我们还希望通过炊具与您分享我们的激情 – 我们的激情来自对烹饪和美食的热爱。

完美烘烤

与家人共同品尝烤箱中烘烤许久的美食 – 还有比这更美好的事情吗? 腌好肉和蔬菜, 放入烤箱, 当空气中弥漫着迷人的烘烤香气时, 这顿饭就成了翘首期盼的焦点。WOLL 公司的烤盘正是这样的完美助手: 您可以借助它们烤出鲜嫩、多汁、受热均匀的菜肴, 并通过焦糖化功能散发出混合香味, 成为真正的“灵魂美食”。

不含 PFAS!

我们的烤盘采用不含 PFAS 的陶瓷双层不粘涂层。这种涂层遇热后硬度极高, 具有深入人心的不粘特性 – 非常适合煎烤。因此无需担心食物粘连, 只需担心食材数量是否足够所有人享用!

我们为您提供了一些小贴士 – 让您可以更长久地享受炊具带来的乐趣, 并且获得最佳的烹饪体验。

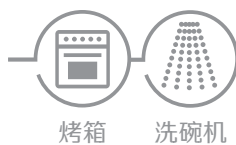
WOLL 团队祝您在尝试过程中乐趣多多

Roast it!

烤箱带来的完美体验

用途广泛, 可制作美味的烤箱菜肴。始终完美且美味 – 而且易于清洁。

PFAS-FREE



清洗

首次使用之前, 用温水和洗洁精清洗烤盘, 并彻底擦干。

使用后

清洗前, 先让烤盘冷却几分钟。

烫手时, 请勿浸入冷水中或注入冷水。

请勿使用金属或磨损性海绵/刷子或腐蚀性清洁剂。

可以用洗碗机清洗我们的烤盘。

但我们建议每次使用后用洗洁精手工冲洗烤盘, 彻底晾干后再存放。

涂油

烘烤前请在烤盘上涂抹少许油脂, 才能达到最佳效果。

耐热性

烤盘的耐热温度可达 260°C / 500°F / 7 级煤气热度。

厨房用具

小心地使用金属制厨房用具。不得使用刀具或边缘锋利的厨房用具。

使用方法

如果在烘烤过程中或烘烤后接触热烤盘, 请务必戴上烤箱用手套。

可能的用途

烤盘不适用于直接热源。确保烤盘不接触明火。不要在炉灶上或微波炉中加热烤盘。请使用间接热源加热产品 – 包括烤箱或在烤架上使用。

保修和质保

保修

如果在现行法定保修期内出现投诉 (如无其他说明), 请将您的产品连同发票或收据发回经销商处或联系我们的售后服务部。可在本页找到我们的售后服务地址。

因使用不当造成的磨损 (例如过热、变色、划痕、跌落或清洗不当) 不在保修范围内。洗碗机清洗造成的使用痕迹和外观变化也不在保修范围内。

我们明确指出, 对于因以下原因造成的损坏, 我们概不承担任何责任

- 使用不当,
- 操作不当,
- 不遵守本使用说明书和保养说明或
- 不正确维修。

质保

当出现质保问题时, Norbert Woll GmbH 有限公司将自行决定修理产品或提供相应的更换, 费用由公司承担。

仅在以下情况下和以下范围内提出此类质保主张

- 没有因偏离使用说明书所述正常用途和/或规定用途使用产品而造成任何损坏或磨损迹象,
- 产品未显示出任何因不当维修或产品表面受到不当化学或物理影响而导致的特征。

除质保外, 您还有权享受不受质保条款限制的法定保修权利。

售后服务地址

Norbert Woll GmbH
Kundenservice (售后服务部)
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
电话 +49 681 / 97 0 49 – 0
info@woll.de

废弃清理

请始终按照当地垃圾清理系统的规定废弃清理您的产品和包装材料。如有疑问, 请联系当地的垃圾清理公司。

质保

Roast it: 主体和涂层 3 年质保。

- 相应的法定保修条款通常适用。
- 在德国以外的国家, 其他的质保和/或保修规定可能适用。请咨询您的经销商。
- 不粘区域的磨损、带有黑色焦油状残留物的烧焦的产品或被暴力破坏的涂层不在质保范围内。