



STEEL

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
English	7

STEEL

BESTÄNDIG STILVOLL



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.

EINFACH – ABER MIT STIL, BITTE.

Unsere Steel-Kollektion aus mattem Edelstahl vereint attraktive Optik mit unkomplizierter Pflege. Sie bildet das perfekte Basissortiment, das Sie täglich begleiten wird. Auf ihre Qualität können Sie sich lange verlassen; dank ihres durchdachten Designs aus korrosionsbeständigem Edelstahl. Gleichzeitig macht ihr cleaner Look sie zu einem Stilobjekt – das ebenso chic wie praktisch ist.

SCHNELL AUF TEMPERATUR

Herdart? Zweitrangig. Steel ist für jeden Herd geeignet, also auch für Induktion. Egal womit Sie kochen, dank ihres 5 mm dicken, vollständig gekapselten Bodens werden Töpfe und Pfannen aus der Steel-Serie besonders schnell warm – ob Nudelwasser oder Hähnchenfilet – Steel lässt nicht lange auf sich warten und hält mit Ihrem Tempo mit.

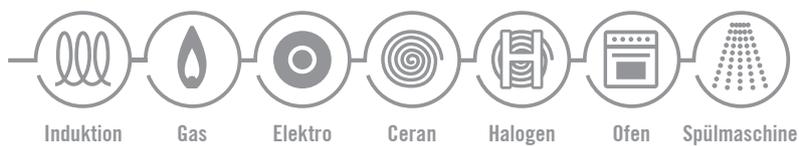
Nachfolgend haben wir einige Tipps zusammengestellt – für lange Freude am Kochgeschirr und das bestmögliche Kocherlebnis.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht
das WOLL-Team

STEEL

BESTÄNDIG STILVOLL

Unsere Steel-Kollektion aus mattem Edelstahl besticht durch ihre attraktive Optik und unkomplizierte Pflege.



VOR DER NUTZUNG

Bitte kochen Sie Ihr WOLL-Produkt vor dem ersten Gebrauch drei Mal für mindestens 3 Minuten gründlich aus.

REINIGEN

Nach jeder Verwendung sollten die Steel-Produkt entweder per Hand mit Spülmittel und einem Küchenschwamm oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Das gesamte WOLL Steel-Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Bitte beachten Sie jedoch folgende Hinweise:

Steel-Töpfe:

Bei stärkeren Verschmutzungen empfehlen wir, das Kochgeschirr vor dem Reinigen mit einem Edelstahlreiniger einzuweichen.

Steel-Pfannen:

Da die Pfannen von Steel eine Antihaft-Versiegelung besitzen, darf hierfür kein Edelstahlreiniger genutzt werden.

Damit Sie länger Freude an Ihrer Steel-Pfanne haben, empfehlen wir eine Reinigung per Hand.

HITZEBESTÄNDIGKEIT

Bei WOLL-Steel-Produkten mit Edelstahlgriffen verwenden Sie immer Topflappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden.

Die Pfannen, Töpfe und Sicherheitsglasdeckel der Steel-Serie sind backofenfest bis 180° C. Wenn Sie während des Backvorgangs oder nach dem Backen die heiße Steel-Pfanne oder den Steel-Topf angreifen, tragen Sie immer schützende Ofenhandschuhe.

KÜCHENHELFER

Sie können problemlos alle Küchenhelfer einsetzen, ob aus Holz, Kunststoff oder auch Metall. Oder nutzen Sie unsere praktischen WOLL-Silikon-Küchenhelfer – sie sind hoch hitzebeständig und sehr leicht zu reinigen.

GEBRAUCH

Auf dem Herd werden die Deckelgriffe dank isolierendem Silikonring nicht heiß.

**Kochen auf Ceran- und Induktionskochfeldern:
Hoch die Pfannen!**

Vermeiden Sie Hin- und Herschieben von WOLL-Steel-Kochgeschirr auf empfindlichen Kochfeldern jeglicher Art, um Kratzer darauf zu verhindern. Heben Sie daher Ihr Kochgeschirr beim Versetzen auf dem Kochfeld immer an. Für diese Schäden übernehmen wir keine Haftung.

ENERGIE

**Schnelle Gaumenfreuden mit wenig Energie:
Kochen mit Qualität und Köpfchen!**

In WOLL-Kochgeschirr wird die Wärme besonders gut weitergeleitet und gespeichert – so können Sie die Temperatur auf kleinerer Heizstufe aufrechterhalten und kochen besonders energiesparend.

Noch mehr Energiespartipps:

- Verwenden Sie WOLL-Kochgeschirr, dessen Boden dem Durchmesser der Herdplatte entspricht. Zu große Platten verbrauchen unnötig Energie. Durch die hohe Qualität und die gute Wärmeleitfähigkeit des WOLL-Thermobodens wird die Hitze aber auch bei etwas kleineren Platten gleichmäßig verteilt.
- Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer sein als der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs.

INDUKTION

Kochen mit Induktion: Energiesparend – sauberer – schneller!

Auch wenn Sie mit Induktion kochen, ist WOLL-Steel-Kochgeschirr genau das Richtige. Die Hitze entsteht also exakt dort, wo sie gebraucht wird, und verteilt sich gleichmäßig.

Das bedeutet: Sie sparen Energie und können Speisen noch schneller und präziser erhitzen. Schmutz auf dem Herd rund um das WOLL-Steel-Kochgeschirr lässt sich problemlos entfernen, denn dieser Bereich bleibt nahezu kalt.

Doch aufgepasst: Induktionskochfelder sind häufig am Rand mit Magnetfeldsensoren ausgestattet, die erkennen, ob das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist. Der Durchmesser des Kochfeldes sollte daher der Größe des Kochgeschirr-Bodens entsprechen. Sonst wird dieses nicht als induktionsgeeignet erkannt.

Tipp für Induktionsprodukte:

Alle Induktionskochfelder verfügen über eine sogenannte Booster-Funktion, mit der über einen kurzen Zeitraum eine enorme Leistungserhöhung des Kochfeldes ermöglicht wird.

Bei Nutzung dieser Funktion – insbesondere zum schnellen Aufheizen des Kochgeschirrs – gilt jedoch besondere Achtsamkeit bei Produkten mit Versiegelung, wie den Steel-Pfannen: wir empfehlen, den Booster spätestens nach einer Minute Nutzung der Booster-Funktion wieder herunterzudrehen.

Erwärmen Sie die Pfanne nicht im leeren Zustand.

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

STEEL: 25 Jahre Garantie auf den Körper und
2 Jahre auf 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.

STEEL

DURABLE STYLE



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.

SIMPLE – BUT WITH STYLE, PLEASE.

Our Steel collection, made from matt stainless steel, combines an attractive look with uncomplicated care. It forms the perfect basic range that will accompany you every day. Thanks to their sophisticated design in corrosion-resistant stainless steel, you can rely on its quality for a long time. At the same time, its clean look makes it a style object that is as chic as it is practical.

FULL STEAM, NO DELAY.

Type of hob? Secondary. Steel is suitable for any hob, including induction. No matter what you're cooking with, thanks to their 5 mm thick, fully encapsulated base, pots and pans from the Steel range heat up remarkably quickly – whether it's pasta water or chicken fillet – Steel doesn't take long to heat up and keeps up with your pace.

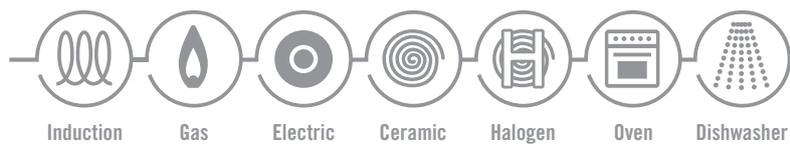
Here are a few tips to help you get the most out of your cookware for a long time.

The WOLL team wishes you lots of fun trying it out

STEEL

DURABLE STYLE

Our Steel collection, made from matte stainless steel, offers striking looks and effortless maintenance.



BEFORE USE

Please boil your WOLL product thoroughly three times for at least 3 minutes before using it for the first time.

CLEANING

After each use, the Steel products should be cleaned either by hand with washing-up liquid and a kitchen sponge or in the dishwasher.

All WOLL Steel cookware is dishwasher-safe.

However, please note the following information:

Steel pots:

For heavier soiling, we recommend soaking the cookware with a stainless steel cleaner before cleaning.

Steel pans:

As Steel pans have a non-stick coating, do not use a stainless steel cleaner. To ensure that you can enjoy your Steel pan for longer, we recommend cleaning it by hand.

HEAT RESISTANCE

Always use oven mitts with WOLL Steel products with stainless steel handles, as they become hot due to their good heat conductivity.

The pans, pots and safety glass lids in the Steel series are ovenproof up to 180° C. If you touch the hot Steel pan or Steel pot during the baking process or after baking, always wear protective oven gloves.

KITCHEN UTENSILS

You can easily use all kitchen utensils, whether made of wood, plastic or metal. Or use our practical WOLL silicone kitchen utensils - they are highly heat-resistant and very easy to clean.

USE

The lid handles do not get hot on the hob thanks to the insulating silicone ring.

Cooking on ceramic and induction hobs:

Raise the pans!

Avoid moving WOLL-Steel cookware back and forth on sensitive hobs of any kind to prevent scratches. Therefore, always lift your cookware when moving it on the hob. We accept no liability for this damage.

ENERGY

Quick culinary delights with little energy:

Cooking with quality and brains!

In WOLL cookware, the heat is transferred and stored particularly well - so you can maintain the temperature at a lower heat level and cook in a particularly energy-saving way.

Even more energy-saving tips:

- Use WOLL cookware with a base that matches the diameter of the hob. Plates that are too large consume energy unnecessarily. However, the high quality and good thermal conductivity of the WOLL thermal base means that the heat is evenly distributed even with slightly smaller plates.
- With a gas hob, the diameter of the gas flame should never be larger than the diameter of the base of the cookware.

INDUCTION

Cooking with induction: energy-saving - cleaner - faster!

Even if you cook with induction, WOLL steel cookware is just the thing. The heat is generated exactly where it is needed and is distributed evenly.

This means you save energy and can heat food even faster and more precisely. Dirt on the hob around the WOLL Steel cookware can be easily removed, as this area remains almost cold.

But watch out: Induction hobs are often equipped with magnetic field sensors on the edge that detect whether the cookware is suitable for induction. The diameter of the hob should therefore correspond to the size of the cookware's base. Otherwise it will not be recognised as suitable for induction.

Tip for induction products:

All induction hobs have what is known as a booster function, which enables a huge increase in the hob's power over a short period of time.

However, when using this function - especially to heat up the cookware quickly - special care must be taken with products with a seal, such as STEEL pans: We recommend turning the booster down again after using the booster function for one minute at the latest.

Do not heat the pan when it is empty.

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, discoloration, scratches, falling or improper cleaning). Also excluded are traces of use and visual changes caused by dishwasher cleaning.

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
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

STEEL: 25-year guarantee on the body and
2-year guarantee on the 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.