



CARBON STEEL

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	7
Français	11
Italiano	15
Español	19
Nederlands	23
Norsk	27
Česky	31
中文	35

CARBON STEEL

ZEITLOS. PROFESSIONELL. NACHHALTIG.



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.

BRATEN IN NEUEN DIMENSIONEN

Kochgeschirr aus Karbonstahl gibt es schon seit Jahrhunderten. Es gehört zur Standardausstattung von Profiküchen: wegen seiner Langlebigkeit, seiner Fähigkeit Temperaturveränderungen umgehend weiterzugeben und wegen seiner unvergleichlichen Unterstützung der Aromen. Es ermöglicht den nahtlosen Wechsel zwischen dem scharfen Anbraten eines Steaks und dem Zerlassen eines Stück Butters – ohne die Gefahr, dass etwas anbrennen könnte.

TRADITIONELLES REZEPT. NEUE FUSION.

Wo Hitze, Tradition und zeitloses Design aufeinandertreffen. Für Gerichte, die einfach immer besser werden. Ein Leben lang. Die WOLL-Karbonstahlserie hat dieses traditionelle Verfahren der Kochgeschirrherstellung aufgegriffen und neu interpretiert: Es ist stilvoll und zeitgemäß und gleichzeitig robust genug, um mehrere Leben lang zu halten.

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

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht
Das WOLL-Team

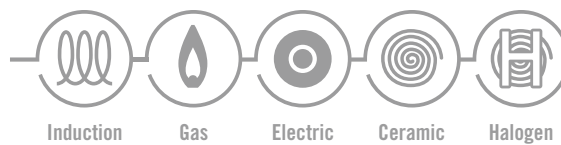
CARBON STEEL

TRADITIONELLES REZEPT. NEUE FUSION.

Wo Hitze, Tradition und zeitloses Design aufeinandertreffen.

Für Gerichte, die einfach immer besser werden. Ein Leben lang.

PFAS-FREE



VOR DER NUTZUNG

Da Stahl und Eisen natürlich rostet, versiegeln wir Ihr Kochgeschirr nach der Produktion mit einer Korrosionsschutzschicht. Vor dem ersten Gebrauch müssen diese Rückstände und eventuelle Oxidationsspuren entfernt werden. Nutzen Sie dafür bitte heißes Wasser, Spülmittel und eine Bürste und spülen das Produkt gründlich. Anschließend gut abtrocknen. Gegebenenfalls kann die Pfanne auch für 2 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmt werden, bis sie vollständig durchgetrocknet ist. Sobald Flecken und Rückstände der Korrosionsschutzschicht entfernt sind, können Sie Ihr Kochgeschirr einbrennen.

EINBRENNEN

Zum Einbrennen muss die Pfanne gleichmäßig und vollständig mit Öl eingerieben werden. Das Ziel ist hierbei eine hauchdünne Ölschicht, die man kaum auf der Pfanne fühlt. Am besten erreicht man dies, wenn man das überschüssige Öl gründlich mit einem Küchentuch abreibt. Für den Prozess eignen sich ausschließlich hoch erhitzbare Öle, wie etwa Traubenkern-, Raps- oder Sonnenblumenkernöl.

Anschließend sollte die Pfanne auf hoher Stufe auf dem Herd erhitzt werden. Nach einiger Zeit beginnt die Pfanne leicht zu rauchen – sie sollte jedoch nicht stark qualmen. Zwischendurch sollte überschüssiges Öl mit einem Papiertuch abgewischt werden, um die Ölschicht möglichst dünn zu halten. Hört die Pfanne auf zu rauchen, ist der erste Einbrenn-Vorgang abgeschlossen. Es ist ratsam, währenddessen ein Fenster geöffnet zu halten, damit der Rauch abziehen kann. Der gesamte Vorgang sollte schließlich 3–4 mal wiederholt werden.

Generell kann eine Pfanne auf jeder Herdart eingebrannt werden, besonders gut eignen sich hierfür jedoch Gasherde, da hier die offene Flamme auch die Seitenwände der Pfanne gut erhitzt. Während des gesamten Prozesses sollte die Pfanne immer wieder leicht bewegt (bzw. über einer Flamme auch geneigt) werden, um eine gleichmäßige Hitzezufuhr zu gewährleisten.

Sollte Ihre Pfanne einmal stark verrostet sein (z.B. falls sie versehentlich in der Spülmaschine war), oder der Antihafteffekt nachlässt, kann sie noch einmal funktionsfähig gemacht werden: Hierzu muss die Pfanne gründlich mit Essig und Stahlwolle und anschließend mit Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Danach kann die Pfanne noch einmal neu eingebrannt werden wie oben beschrieben.

NUTZUNG

Durch die regelmäßige Nutzung brennt sich das Öl in Ihr Kochgeschirr ein und dadurch ändert sich die Farbe in bläulich bis schwärzlich.

Das Garen von säurehaltigen Zutaten (Tomaten, Weißwein, Zitrone usw.) kann zum Auftreten von oberflächlichen weißen Flecken führen und die Intaktheit der Patina und somit den Antihafteffekt Ihrer Pfanne beeinträchtigen. Die folgenden Tipps tragen zum Schutz der Patina bei.

Tipps für den Gebrauch:

Geben Sie vor jedem Gebrauch 1–2 Tropfen Öl auf ein saugfähiges Tuch und ölen Sie Ihr Produkt von innen damit ein. Nehmen Sie anschließend überschüssiges Öl mit einem frischen saugfähigen Tuch ab. Durch diesen Prozess baut sich eine natürliche Schutzschicht gegen die Oxidation auf und die Farbe des Produktes ändert sich in bläulich bis schwärzlich.

Während des Bratprozesses ist es empfehlenswert, das Bratgut in der Pfanne liegen zu lassen, bis es von unten gut gebraten ist. Versucht man es zu früh zu bewegen oder zu wenden, besteht die Gefahr, dass es kleben bleibt.

REINIGUNG

Reinigung von Woll-Carbon-Steel-Kochgeschirr: Einfacher geht's nicht!

Entfernen Sie Speisereste sofort nach dem Gebrauch, wenn die Pfanne noch lauwarm ist. Verwenden Sie dabei einen Holz- oder Silikonspatel, um größere Rückstände zu lösen.

Bitte beachten Sie, dass die Produkte unserer Carbon-Steel-Serie nicht spülmaschinengeeignet sind.

Zum Spülen bitte nur heißes Wasser, ohne Spülmittel benutzen. Spülmittel trocknet die eingebrannte Fettschicht auf Ihrem Kochgeschirr aus.

Sollten Rückstände haften bleiben, dann weichen Sie Ihr Kochgeschirr ein paar Minuten ein und entfernen Sie den Schmutz mit warmem Wasser und einem Schwamm. Alternativ kann die Pfanne auch mit klarem Wasser ausgekocht werden, um Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie anschließend Ihr Produkt mit einem saugfähigen Tuch oder Lappen sorgfältig ab.

Es kann vorkommen, dass sich Ihr Tuch oder Lappen bräunlich färbt: dies ist auf den Einbrennprozess zurückzuführen, es bedeutet nicht, dass nochmaliges Reinigen erforderlich ist.

Tipps für die Reinigung:

Flecken durch Speisen können entfernt werden, indem etwas Salz in die Pfanne gegeben und diese dann sauber gewischt wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass die Pfanne austrocknet.

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 Gasherde sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer sein als der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs.

KÜCHENHELFER

Praktische Küchenhelfer: Alles ist möglich!

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.

CERAN- & INDUKTIONSKOCHFELDER

Kochen auf Ceran- und Induktionskochfeldern: Hoch die Pfannen!

Vermeiden Sie Hin- und Herschieben von WOLL-Carbon 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.

Für eine lange Haltbarkeit Ihres Produkts empfehlen wir den Booster spätestens nach einer Minute Nutzung der Booster-Funktion wieder herunterzudrehen. Erwärmen Sie die Pfanne nicht im leeren Zustand.

BACKOFEN

Bitte beachten Sie, dass die festen, holzbeschlagenen Stiele der Serie Caron Steel nicht backofenfest und nicht spülmaschineneeignet sind.

INDUKTION

Kochen mit Induktion: Energiesparend – sauberer – schneller!

Auch wenn Sie mit Induktion kochen, ist WOLL-Carbon-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 Carbon-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: wir empfehlen, den Booster spätestens nach einer Minute Nutzung der Booster-Funktion wieder herunterzudrehen.

GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

GEWÄHRLEISTUNG

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anders 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, Sturz, Oxidation 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 Produkt 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

Carbon steel: 10 Jahre Garantie

- Im Übrigen gelten die jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.
- In anderen Ländern (als Deutschland) gelten evtl. andere Garantie- und/oder Gewährleistungsbestimmungen. Bitte fragen Sie Ihren Händler.

CARBON STEEL

TIMELESS. PROFESSIONAL. SUSTAINABLE.



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.

SEARING TO NEW HEIGHTS

Carbon steel cookware has been around for centuries. It is known for its prevalence in professional kitchens due to its durability, its ability to quickly respond to changes in heat and because the taste advantages are hard to match. You can seamlessly shift from searing a steak to lightly browning butter without worrying about anything burning.

TRADITIONAL RECIPE. NEW FUSION.

Where heat, heritage, and timeless design come together for a lifetime of meals that just get better and better. The WOLL Carbon Steel range has taken this traditional recipe of cookware making and given it a fresh new fusion, making it stylish and relevant for today and robust enough to last several lifetimes.

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

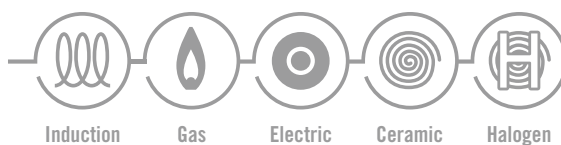
The WOLL team wishes you lots of fun trying it out

CARBON STEEL

TRADITIONAL RECIPE. NEW FUSION.

Where heat, heritage, and timeless design come together for a lifetime of meals that just get better and better.

PFAS-FREE



Induction

Gas

Electric

Ceramic

Halogen

BEFORE USE

As steel and iron naturally rust, we seal your cookware with a corrosion protection layer after production. These residues and any traces of oxidation must be removed before first use. Please use hot water, dish soap and a brush and rinse the product thoroughly. Then dry well. If necessary, the pan can also be heated on the hob for 2 minutes over a low to medium heat until it is completely dry. Once stains and residues of the corrosion protection layer have been removed, you can season your cookware.

SEASONING

The inside of the pan must be rubbed all over evenly with oil for seasoning. The aim here is a very thin layer of oil that you can barely feel on the pan. The best way to achieve this is to rub off the excess oil thoroughly with a kitchen towel. Only high-heat oils such as grapeseed, canola or sunflower seed oil are suitable for this process.

The pan should then be heated on high heat on the hob. After a while, the pan will start to smoke slightly – but it should not smoke copiously. Meanwhile, excess oil should be wiped off with a paper towel to keep the oil layer as thin as possible. When the pan stops smoking, the first seasoning procedure is complete. It is advisable to keep a window open while doing this so that the smoke can escape. The entire process should then be repeated 3–4 times.

In general, a pan can be seasoned on any type of hob, but gas hobs are particularly suitable for this, as the open flame also heats the sides of the pan well. During the entire process, continuously move the pan slightly (or tilt it over a flame) to ensure even heating.

If your pan becomes very rusty (e.g. if it has been accidentally put in the dishwasher) or the non-stick effect wears off, it can be made functional again. To do this, clean the pan thoroughly with vinegar and steel wool and then with detergent and water. The pan can then be seasoned again as described above.

USE

Regular use burns the oil onto your cookware, causing the colour to change to a bluish or blackish hue.

Cooking acidic ingredients (tomatoes, white wine, lemon, etc.) can result in superficial white spots and affect the integrity of the patina and therefore the non-stick effect of your pan. The following tips will help to protect the patina.

Tips for use:

Before each use, apply 1-2 drops of oil to an absorbent cloth and oil the inside of your product. Then remove excess oil with a fresh absorbent cloth. This process builds up a natural protective layer against oxidation, and the colour of the product changes to a bluish-black.

During the frying process, it is advisable not to move the food around in the pan until it is well fried from below. If you try to move or turn it too soon, there is a risk that it will stick.

CLEANING

Cleaning Woll carbon steel cookware:

It couldn't be easier!

Remove food residues immediately after use when the pan is still slightly warm. Use a wooden or silicone spatula to loosen larger residues.

Please note that the products in our carbon steel series are not dishwasher-safe.

Please use only hot water without detergent for rinsing. Detergent strips away the seasoned layer of grease on your cookware.

If any food residue remains, soak your cookware for a few minutes and remove the residues with warm water and a sponge. Alternatively, the pan can also be boiled in clean water to remove residues. Then dry your product carefully with an absorbent towel or cloth.

It may happen that your towel or cloth turns a brownish colour. This comes from the seasoning process and does not mean that the pan needs to be cleaned again.

Tips for cleaning:

Food stains can be removed by adding a little salt to the pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat, but leaves enough to prevent the pan from drying out.

ENERGY

Quick treats that consume less energy: High-quality intelligent cooking!

Woll cookware conducts and stores heat very efficiently – so you can use a lower heat setting to maintain the temperature and cook in a way that is particularly energy-efficient.

Tips to save even more energy:

- Use Woll cookware with a base that matches the diameter of the hob. A hob that is too large will consume energy unnecessarily. Due its high quality and good heat conductivity, the Woll thermal base also distributes heat well on slightly smaller hobs.
- On a gas cooker, the diameter of the gas flame should never be larger than the diameter of the base of the cookware.

KITCHEN UTENSILS

Practical kitchen utensils: Use anything you like!

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

CERAMIC & INDUCTION HOBBS

Cooking on ceramic and induction hobs:

Lift the pans!

Avoid sliding Woll carbon steel cookware back and forth on sensitive hobs of any kind, to avoid scratching the stovetop. Always lift your cookware when moving it on the hob. We do not accept any liability for this type of damage.

To ensure the long life of your product, we recommend using the booster function for no more than one minute at a time. Do not heat the pan when it is empty.

OVEN

Please note that the solid wooden handles in the carbon steel range are not oven-proof or dishwasher-safe.

INDUCTION

Cooking with induction: Energy-saving – cleaner – faster!

Woll carbon steel cookware is ideal even if you cook with induction. 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. Spillage on the stovetop around the Woll carbon steel cookware is easy to remove because this area remains almost cold.

But watch out: Induction hobs are often equipped with magnetic field sensors on the edge to 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: we recommend using the booster function for no more than one minute at a time.

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, dropping, oxidation or improper cleaning). Wear and tear 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
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

Carbon steel: 10-year guarantee

- 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.

CARBON STEEL

INTEMPOREL. PROFESSIONNEL. DURABLE.



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.

LA FRITURE DANS DE NOUVELLES DIMENSIONS

Les ustensiles de cuisine en acier au carbone existent depuis des siècles. Il fait partie de l'équipement standard des cuisines professionnelles : de par sa durabilité, sa capacité à répercuter immédiatement les changements de température et de par son support incomparable des arômes. Il vous permet de passer facilement de la saisie d'un steak à la fonte d'un morceau de beurre, sans risquer que quoi que ce soit ne brûle.

RECETTE TRADITIONNELLE. NOUVELLE FUSION.

Où la chaleur, la tradition et le design intemporel se réunissent. Pour des plats qui ne cessent de s'améliorer. Toute une vie.

La série WOLL en acier au carbone a repris cette méthode traditionnelle de production d'ustensiles de cuisine et l'a réinterprétée : elle est élégante et contemporaine tout en étant suffisamment robuste pour durer plusieurs vies.

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 WOLL
vous souhaite beaucoup de plaisir à l'essayer

CARBON STEEL

RECETTE TRADITIONNELLE. NOUVELLE FUSION.

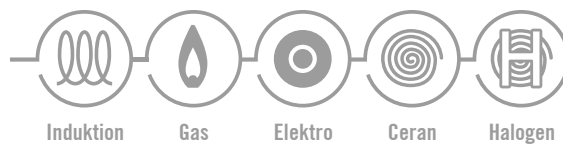
Où la chaleur, la tradition et le design intemporel se réunissent.

Pour des plats qui ne cessent de s'améliorer. Toute une vie.

PFAS-FREE

Couche anti-corrosion. Au fil du temps, la poêle développe une couche antiadhésive naturelle qui s'améliore au fur et à mesure de ses utilisations

Fixation de poignée stable sans rivets



AVANT UTILISATION

Comme l'acier et le fer rouillent naturellement, nous scellons vos ustensiles de cuisine après la production avec une couche de protection contre la corrosion. Avant la première utilisation, ces résidus et éventuelles traces d'oxydation doivent être éliminés. Veuillez utiliser de l'eau chaude, liquide vaisselle et une brosse et rincer abondamment le produit. Puis séchez bien. Si nécessaire, la poêle peut également être réchauffée sur la cuisinière à feu doux à moyen pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. Une fois que les taches et les résidus de la couche anti-corrosion ont été éliminés, vous pouvez faire chauffer vos ustensiles de cuisine.

CUISSON

Pour la cuisson, il convient de frotter uniformément et entièrement la poêle avec de l'huile. Le but ici est de créer une très fine couche d'huile que l'on peut à peine sentir sur la poêle. La meilleure façon d'y parvenir est d'essuyer soigneusement l'excès d'huile à l'aide d'un torchon de cuisine. Seules les huiles pouvant être chauffées à des températures élevées conviennent au procédé, comme l'huile de pépins de raisin, de colza ou de tournesol.

La poêle doit ensuite être chauffée sur la cuisinière à un niveau élevé. Au bout d'un moment, la poêle commencera à fumer légèrement, mais elle ne devrait pas dégager une grande quantité de fumée. Entre-temps, il convient d'essuyer l'excès d'huile à l'aide d'une serviette en papier pour garder la couche d'huile aussi fine que possible. Lorsque la poêle cesse de fumer, le premier processus de cuisson est terminé. Il est conseillé de garder une fenêtre ouverte pendant cette période afin que la fumée puisse s'échapper. L'ensemble du processus doit finalement être répété 3 à 4 fois.

En général, une poêle peut être chauffée sur n'importe quel type de cuisinière, mais les cuisinières à gaz sont particulièrement adaptées à cela, car la flamme nue chauffe également bien les parois latérales de la poêle. Tout au long du processus, la poêle doit être légèrement déplacée (ou inclinée au-dessus d'une flamme) pour assurer un apport de chaleur uniforme.

Si votre poêle est très rouillée (par exemple si elle a été accidentellement mise au lave-vaisselle) ou si l'effet antiadhésif s'estompe, vous pouvez la rendre à nouveau fonctionnelle : pour ce faire, la poêle doit être soigneusement nettoyée avec du vinaigre et de la laine d'acier, puis avec du liquide vaisselle et de l'eau. Vous pourrez ensuite faire chauffer la poêle à nouveau, comme décrit ci-dessus.

UTILISATION

En raison d'une utilisation régulière, l'huile brûle dans vos ustensiles de cuisine, faisant passer la couleur du bleuâtre au noirâtre.

La cuisson d'ingrédients acides (tomates, vin blanc, citron, etc ...) peut provoquer l'apparition de taches blanches en surface et compromettre l'intégrité de la patine et donc l'effet antiadhésif de votre poêle. Les conseils suivants aideront à protéger la patine.

Conseils d'utilisation :

Avant chaque utilisation, déposez 1 à 2 gouttes d'huile sur un chiffon absorbant et huilez l'intérieur de votre produit. Retirez ensuite l'excès d'huile à l'aide d'un chiffon frais et absorbant. Ce procédé crée une couche protectrice naturelle contre l'oxydation et la couleur du produit

passe du bleuâtre au noirâtre.

Pendant le processus de friture, il est recommandé de laisser les aliments à frire dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien frits par le fond. Si vous essayez de le déplacer ou de le tourner trop tôt, il risque de rester collé.

NETTOYAGE

Nettoyage des ustensiles de cuisine de Woll en acier carbone : rien de plus simple !

Retirez les restes de nourriture immédiatement après utilisation lorsque la poêle est encore tiède. Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour détacher les plus gros résidus.

Veuillez noter que les produits de notre série en acier au carbone ne passent pas au lave-vaisselle.

Lors du rinçage, veuillez utiliser uniquement de l'eau chaude, sans détergent. Le liquide vaisselle assèche la couche de graisse brûlée sur vos ustensiles de cuisine.

S'il reste des résidus collés, faites tremper votre ustensile de cuisine pendant quelques minutes et enlevez la saleté avec de l'eau chaude et une éponge. Vous pouvez alternativement faire bouillir la poêle avec de l'eau claire pour éliminer tout résidu. Séchez ensuite soigneusement votre produit à l'aide d'un torchon ou un chiffon absorbant.

Il peut arriver que votre torchon ou votre chiffon devienne brunâtre : cela est dû au processus de cuisson, cela ne signifie pas qu'un nettoyage supplémentaire soit nécessaire.

Conseils pour le nettoyage :

Les taches de nourriture peuvent être éliminées en ajoutant un peu de sel dans la poêle puis en l'essuyant. Le sel absorbe l'excès de graisse mais en laisse suffisamment pour éviter que la poêle ne se dessèche.

ÉNERGIE

Un régal rapide pour les papilles avec peu d'énergie : cuisine de qualité et intelligente !

Les ustensiles de cuisson Woll transmettent et stockent particulièrement bien la chaleur – vous pouvez ainsi maintenir la température à un plus petit niveau et cuisiner en économisant l'énergie.

Plus de conseils pour économiser l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisson Woll dont le fond correspond au diamètre de la plaque de cuisson. Des plaques trop grandes consomment inutilement de l'énergie. La grande qualité et la bonne conductivité du fond thermique Woll permet de distribuer la chaleur uniformément, même en cas de plaque de cuisson plus petite.
- Sur une cuisinière à gaz, le diamètre de la flamme ne devrait jamais être plus grand que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson.

ACCESSOIRES DE CUISINE

Accessoires de cuisine pratiques : tout est possible !

Vous pouvez utiliser tous vos accessoires de cuisine sans aucun problème, qu'ils soient en bois, en plastique ou même en métal. Vous pouvez également utiliser nos accessoires de cuisine pratiques en silicone WOLL : ils sont hautement résistants à la chaleur et très faciles à nettoyer.

PLAQUES DE CUISSON CERAMIQUE & INDUCTION

Cuisson sur plaques vitrocéramiques et à induction : haut les poêles !

Afin d'empêcher les rayures, évitez les mouvements de va-et-vient des ustensiles de cuisson de Woll en acier carbone sur les plaques de cuisson sensibles de tout type. Soulevez toujours votre poêle ou casserole lorsque vous la déplacez sur la plaque de cuisson. Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages liés à ces manipulations.

Pour garantir une longue durée de vie de votre produit, nous vous recommandons d'éteindre à nouveau le booster après avoir utilisé la fonction booster pendant une minute au plus. Ne faites pas chauffer la poêle lorsqu'elle est vide.

FOUR

Veillez noter que les manches en bois massif de la série Acier en Carbone ne vont pas au four et ne passent pas au lave-vaisselle.

INDUCTION

Cuisiner sur une plaque à induction : économe en énergie, plus propre, plus rapide !

Les ustensiles de cuisson en acier carbone Woll sont également parfaitement adaptés à la cuisson à induction. La chaleur est donc produite exactement là où elle est nécessaire et répartie de manière uniforme.

Résultat : vous pouvez économiser de l'énergie et chauffer les produits alimentaires encore plus rapidement et avec une meilleure précision. Les traces de saleté laissées sur la plaque de cuisson et tout autour du produit en acier carbone Woll peuvent être enlevées sans aucun problème, car cette zone reste quasiment froide.

Attention cependant : le pourtour des plaques à induction est souvent équipé de capteurs de champ magnétique qui détectent si la batterie de cuisine est adaptée pour être utilisée sur des plaques à induction. Le diamètre de la plaque de cuisson doit donc correspondre à la taille du fond de votre récipient, autrement, il ne sera pas reconnu comme approprié à la cuisson par induction.

Conseil pour les produits de cuisson à induction :

Toutes les plaques de cuisson à induction disposent d'une fonction « booster » qui permet d'augmenter significativement la puissance de la plaque pendant une courte durée. Cependant, lors de l'utilisation de cette fonction – notamment pour chauffer rapidement les ustensiles de cuisine – il faut être particulièrement prudent : nous vous recommandons de baisser à nouveau le booster après avoir utilisé la fonction booster pendant une minute au plus.

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 normale apparus du fait d'une utilisation incorrecte (par ex. surchauffe, chute, oxydation ou nettoyage inapproprié). 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.

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 aucune caractéristique pouvant être attribuée à des réparations incorrectes ou à des influences chimiques ou physiques inappropriées 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

Carbon Steel: garantie de 10 ans

- Pour le reste, nous appliquons les dispositions légales respectives de garantie.
- Dans d'autres pays (que l'Allemagne), d'autres dispositions de garantie fournisseur et / ou de garantie légale peuvent éventuellement s'appliquer. Veuillez demander à votre revendeur.

CARBON STEEL

SENZA TEMPO. PROFESSIONALE. SOSTENIBILE.



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.

CUCINARE IN NUOVE DIMENSIONI

Le pentole in acciaio al carbonio esistono da secoli. È una dotazione standard nelle cucine professionali: per la sua durata, per la capacità di trasmettere immediatamente le variazioni di temperatura e per l'incomparabile supporto dei sapori. Consente di passare senza problemi dallo scottare una bistecca al fondere un pezzo di burro, senza il rischio di bruciare nulla.

RICETTA TRADIZIONALE. NUOVA FUSION.

Dove si incontrano calore, tradizione e design senza tempo. Per piatti che diventano sempre più buoni. Per tutta la vita. La serie WOLL in acciaio al carbonio ha ripreso e reinterpretato questo metodo tradizionale di produzione delle pentole: è elegante e contemporanea, ma sufficientemente robusta da durare per tutta la vita.

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

CARBON STEEL

RICETTA TRADIZIONALE. NUOVA FUSION.

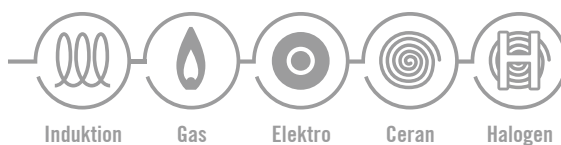
Dove si incontrano calore, tradizione e design senza tempo.

Per piatti che diventano sempre più buoni. Per tutta la vita.

PFAS-FREE

Strato protettivo anticorrosione. Con il tempo, la padella sviluppa uno strato antiaderente naturale che migliora sempre di più con l'uso

Robusto fissaggio del manico senza rivetti



PRIMA DELL'USO

Poiché l'acciaio e il ferro arrugginiscono naturalmente, dopo la produzione sigilliamo le pentole con un rivestimento anticorrosione. Occorre rimuovere questi residui ed eventuali tracce di ossidazione prima di utilizzarle per la prima volta. Utilizzare acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola e lavare accuratamente il prodotto. Poi asciugare bene. Se necessario, la padella può anche essere riscaldata sul piano cottura per 2 minuti a fuoco medio-basso fino a quando non è completamente asciutta. Una volta rimosse le macchie e i residui del rivestimento anticorrosione, è possibile cuocere le pentole.

RISCALDARE

La teglia deve essere strofinata in modo uniforme e completo con l'olio per la cottura. L'obiettivo è quello di ottenere uno strato sottilissimo di olio che si percepisca appena sulla padella. Il modo migliore per ottenere questo risultato è strofinare accuratamente l'olio in eccesso con un panno da cucina. Sono adatti al processo solo gli oli altamente riscaldabili, come l'olio di vinaccioli, di colza o di girasole.

La padella deve poi essere riscaldata a fuoco vivo sul piano di cottura. Dopo un po' di tempo, la padella inizierà a fumare leggermente, ma non in modo intenso. Nel frattempo, l'olio in eccesso deve essere eliminato con carta assorbente per mantenere lo strato di olio il più sottile possibile. Quando la padella smette di fumare, il primo processo di riscaldamento è completato. Nel frattempo è consigliabile tenere una finestra aperta in modo che il fumo possa uscire. Occorre ripetere l'intero processo 3-4 volte.

In generale, una padella può essere riscaldata su qualsiasi tipo di piano di cottura, ma i piani di cottura a gas sono particolarmente adatti a questo scopo, poiché la fiamma libera riscalda bene anche i lati della padella. Durante l'intero processo, la padella deve essere sempre leggermente mossa (o inclinata sulla fiamma) per garantire un apporto di calore uniforme.

Se la padella si arrugginisce molto (ad es. se è stata messa accidentalmente in lavastoviglie) o l'effetto antiaderente si esaurisce, è possibile renderla nuovamente funzionale: a tal fine, pulire accuratamente la padella con aceto e lana d'acciaio e poi con detersivo e acqua. La padella può quindi essere nuovamente riscaldata come sopra descritto.

USO

Attraverso l'uso regolare l'olio brucia nelle pentole, facendo cambiare il colore in bluastro-nerastro.

La cottura di ingredienti acidi (pomodori, vino bianco, limone, ecc.) può provocare la comparsa di macchie bianche superficiali e compromettere l'integrità della patina e quindi l'effetto antiaderente della padella. I seguenti consigli vi aiuteranno a proteggere la patina.

Consigli per l'uso:

Prima di ogni utilizzo, applicare 1-2 gocce di olio su un panno assorbente e ungere l'interno del prodotto. Rimuovere quindi l'olio in eccesso con un nuovo panno assorbente. Questo processo crea uno strato protettivo naturale contro l'ossidazione e il colore del prodotto passa a bluastro-nerastro.

Durante il processo di cottura, è consigliabile lasciare il cibo nella padella finché non è ben cotto dal basso. Se si cerca di muoverlo o

girarlo troppo presto, c'è il rischio che si attacchi.

PULIZIA

Pulizia delle pentole Woll Carbon Steel: non potrebbe essere più semplice!

Rimuovere i residui di cibo subito dopo l'uso, quando la pentola è ancora tiepida. Utilizzare una spatola di legno o di silicone per staccare i residui più grossi.

I prodotti della serie Carbon Steel non sono lavabili in lavastoviglie.

Per il risciacquo, utilizzare esclusivamente acqua calda senza detersivo. Il detersivo per piatti asciuga lo strato di grasso prodotto sulle pentole.

Se rimangono dei residui, immergere le pentole per qualche minuto e rimuovere lo sporco con acqua calda e una spugna. In alternativa, la pentola può essere fatta bollire con acqua pulita così da rimuovere i residui. Quindi asciugare accuratamente il prodotto con un panno o uno straccio assorbente.

Può capitare che il panno o lo straccio assumano un colore marroncino: ciò è dovuto al processo di riscaldamento, non significa che debba essere pulita di nuovo.

Suggerimenti per la pulizia:

Le macchie causate dal cibo possono essere rimosse aggiungendo un po' di sale nella padella e poi pulendola. Il sale assorbe il grasso in eccesso, ma ne lascia abbastanza per evitare che la padella si secchi.

ENERGIA

Prelibatezze veloci con poca energia: cucinare con qualità e cervello!

Nelle pentole Woll il calore viene trasmesso e immagazzinato in modo particolarmente efficace, per cui è possibile mantenere la temperatura a un livello inferiore e cucinare in modo particolarmente economico.

Ancora più consigli per il risparmio energetico:

- Utilizzare pentole Woll con un fondo che corrisponda al diametro del piano di cottura. Le piastre troppo grandi consumano energia inutilmente. Grazie all'alta qualità e alla buona conducibilità termica del fondo termico Woll, tuttavia, il calore viene distribuito in modo uniforme anche su piastre leggermente più piccole.
- Su un fornello a gas, il diametro della fiamma del gas non deve mai essere superiore al diametro del fondo della pentola.

UN AIUTO IN CUCINA

Pratici ausili da cucina: tutto è possibile!

È possibile utilizzare senza problemi tutti gli utensili da cucina, siano essi in legno, plastica o addirittura metallo. Oppure utilizzate i nostri pratici utensili da cucina in silicone WOLL: sono altamente resistenti al calore e molto facili da pulire.

PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA E A INDUZIONE

Cottura su piani di cottura in vetroceramica e a induzione: sollevare le padelle!

Evitare di far scorrere avanti e indietro le pentole WOLL Carbon Steel su piani di cottura sensibili di qualsiasi tipo per evitare che si graffino. Pertanto occorre sollevare sempre le pentole quando le si spostano sul piano di cottura. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per questi danni.

Per garantire una lunga durata di conservazione del prodotto, si consiglia di abbassare nuovamente il booster dopo aver utilizzato la funzione booster per un minuto al massimo. Non riscaldare la padella quando è vuota.

FORNO

Si noti che i manici in legno massello della gamma Carbon Steel non sono adatti al forno o alla lavastoviglie.

INDUZIONE

Cottura con l'induzione: risparmio energetico – maggiore pulizia – maggiore rapidità!

Anche se cucinate con l'induzione, le pentole WOLL Carbon Steel sono l'ideale. Il calore viene quindi generato esattamente dove è necessario e distribuito in modo uniforme.

Questo significa che si risparmia energia e si possono riscaldare gli alimenti in modo ancora più rapido e preciso. La sporcizia sul fornello intorno alle pentole WOLL Carbon Steel è facile da rimuovere, perché questa zona rimane quasi fredda.

Ma attenzione: i piani di cottura a induzione sono spesso dotati di sensori di campo magnetico sul bordo che rilevano se le pentole sono adatte all'induzione. Il diametro del piano di cottura deve quindi corrispondere alle dimensioni del fondo delle pentole. In caso contrario, non sarà riconosciuto come idoneo per l'induzione.

Suggerimento per i prodotti a induzione:

Tutti i piani di cottura a induzione sono dotati della cosiddetta funzione booster, che consente di aumentare enormemente la potenza del piano in un breve periodo di tempo. Tuttavia, quando si utilizza questa funzione, soprattutto per riscaldare rapidamente le pentole, è necessario prestare particolare attenzione: si consiglia di abbassare nuovamente il booster dopo averlo utilizzato per un minuto al massimo.

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 es. 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 influenze 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

Carbon Steel: 10 anni di garanzia

- 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.

CARBON STEEL

ATEMPORAL. PROFESIONAL. DURABLE.



ESTIMADO CLIENTE,

gracias por elegir la batería de cocina WOLL. Desde 1979, nos hemos dedicado al desarrollo de útiles 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.

FREÍR EN NUEVAS DIMENSIONES

La batería de cocina de acero al carbono existe desde hace siglos. Es el equipamiento estándar de las cocinas profesionales: por su durabilidad, su capacidad para transmitir inmediatamente los cambios de temperatura y su incomparable compatibilidad con los sabores. Le permite pasar sin problemas de asar un filete a derretir una nuez de mantequilla, sin riesgo de quemar nada.

RECETA TRADICIONAL. NUEVA FUSIÓN.

Donde confluyen el calor, la tradición y el diseño atemporal. Para platos cada vez mejores. Para toda la vida. La serie de acero al carbono WOLL ha reinterpretado este método tradicional de fabricación de útiles de cocina: Es elegante y moderna, pero lo suficientemente robusta para durar toda la vida.

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.

¡Que disfrute probándola! Le desea
El equipo WOLL

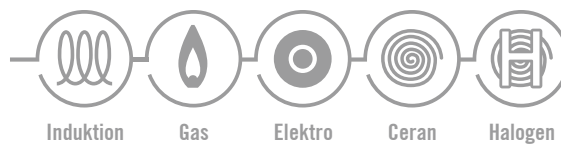
CARBON STEEL

RECETA TRADICIONAL. NUEVA FUSIÓN.

Donde confluyen el calor, la tradición y el diseño atemporal.

Para platos que simplemente son cada vez mejores. Para toda la vida.

PFAS-FREE



ANTES DE SU USO

Como el acero y el hierro se oxidan de forma natural, sellamos las ollas con un revestimiento resistente a la corrosión después de la producción. Este residuo y cualquier rastro de oxidación deben eliminarse antes del primer uso. Enjuague bien el producto utilizando agua caliente, líquido lavavajillas y un cepillo. A continuación, séquelo bien. Si es necesario, también puede calentar la sartén durante 2 minutos a fuego bajo o medio en la placa de cocción hasta que esté completamente seca. Una vez eliminadas las manchas y los residuos del revestimiento anticorrosión, las ollas pueden cocinarse.

SELLADO

Para el sellado, la sartén debe untarse completamente con aceite y de manera uniforme. El objetivo es conseguir una fina capa de aceite que apenas se note en la sartén. La mejor manera de conseguirlo es frotar bien el exceso de aceite con un paño de cocina. Solo los aceites muy resistentes al calor, como los de pepitas de uva, colza o girasol, son adecuados para este proceso.

A continuación, se calienta la sartén a fuego fuerte. Al cabo de un rato, la sartén empezará a humear ligeramente, pero no debe hacerlo con fuerza. Al mismo tiempo, limpie el exceso de aceite con una toalla de papel para mantener la capa de aceite lo más fina posible. Cuando la sartén deje de humear, se habrá completado el primer proceso de sellado. Es aconsejable mantener una ventana abierta durante este tiempo para que el humo pueda salir. El proceso debe repetirse de 3 a 4 veces.

En general, una sartén puede sellarse en cualquier tipo de placa, pero las placas de gas son especialmente adecuadas para ello, ya que la llama abierta también calienta bien los lados de la sartén. Durante todo el proceso, la sartén debe moverse siempre ligeramente (o inclinarse sobre la llama) para garantizar un suministro uniforme de calor. Si la sartén se oxida mucho (por ejemplo, si se ha metido accidentalmente en el lavavajillas) o se pierde el efecto antiadherente, puede volver a hacer que funcione: Para ello, limpie bien la sartén con vinagre y lana de acero y, a continuación, con detergente líquido y agua. A continuación, se puede volver a sellar la sartén como se ha descrito anteriormente.

USO

El uso regular quema el aceite de su producto, haciendo que el color cambie de azulado a negruzco.

La cocción de ingredientes ácidos (tomates, vino blanco, limón, etc.) puede provocar la aparición de manchas blancas superficiales y afectar la integridad de la pátina y, por tanto, al efecto antiadherente de su sartén. Los siguientes consejos le ayudarán a proteger la pátina.

Consejos de uso:

Antes de cada uso, aplica 1-2 gotas de aceite en un paño absorbente y engrase el interior de su producto. A continuación, retire el exceso de aceite con otro paño absorbente. Este proceso crea una capa protectora natural contra la oxidación y contra el cambio del color del producto de azulado a negruzco.

Durante el proceso de fritura, es aconsejable dejar el alimento en la sartén hasta que esté bien frito por debajo. Si se intenta mover o girar

demasiado pronto, se corre el riesgo de que se pegue.

LIMPIEZA

Limpieza de la batería de cocina Woll Carbon Steel: No podría ser más fácil.

Elimine los restos de comida inmediatamente después de usar la sartén, cuando aún esté tibia. Utilice una espátula de madera o silicona para eliminar los residuos grandes.

Tenga en cuenta que los productos de nuestra serie de acero al carbono no son aptos para el lavavajillas.

Para lavarlos, utilice únicamente agua caliente sin detergente. El detergente seca la capa de grasa quemada del útil de cocina.

Si quedan restos, deje el útil de cocina en remojo durante unos minutos y elimine la suciedad con agua caliente y una esponja. También puede hervir la sartén con agua limpia para eliminar los residuos. A continuación, séquelo cuidadosamente con un paño o trapo absorbente.

Puede ocurrir que el paño o trapo adquiera un color parduzco: esto se debe al proceso de sellado y no significa que sea necesario seguir limpiando.

Consejos para la limpieza:

Las manchas de comida pueden eliminarse añadiendo un poco de sal a la sartén y limpiándola después con un paño. La sal absorbe el exceso de grasa pero deja suficiente para evitar que la sartén se seque.

ENERGÍA

Delicias rápidas con poca energía: ¡Cocinar con calidad y cerebro!

Los útiles de cocina Woll conducen y almacenan el calor especialmente bien, por lo que puede mantener la temperatura a un nivel de calor más bajo y cocinar ahorrando energía.

Más consejos para ahorrar energía:

- Utilice un útil de cocina Woll cuya base coincida con el diámetro de la placa de cocción. Las placas demasiado grandes consumen energía innecesariamente. Sin embargo, la alta calidad y la buena conductividad térmica de la base térmica Woll hacen que el calor se distribuya uniformemente incluso con placas ligeramente más pequeñas.
- En una placa de gas, el diámetro de la llama de gas nunca debe ser mayor que el diámetro de la base del útil de cocina.

UTENSILIOS DE COCINA

Prácticos utensilios de cocina: ¡Todo es posible!

Puede utilizar fácilmente todos los utensilios de cocina, ya sean de madera, plástico o metal. O utilice nuestros prácticos utensilios de cocina WOLL de silicona: son muy resistentes al calor y muy fáciles de limpiar.

PLACAS VITROCERÁMICAS Y DE INDUCCIÓN

Cocinar en placas vitrocerámicas y de inducción: ¡Levante las sartenes!

Evite deslizar los útiles de cocina WOLL Carbon Steel de un lado a otro sobre placas de cocina sensibles de cualquier tipo para evitar rayarlas. Por lo tanto, levante siempre su útil de cocina cuando lo mueva sobre la placa. No asumimos ninguna responsabilidad por estos daños.

Para garantizar una larga vida útil de su producto, recomendamos volver a bajar el booster después de utilizar dicha función durante un minuto como máximo. No caliente la sartén cuando esté vacía.

HORNO

Tenga en cuenta que los mangos de madera maciza de la serie de acero al carbono no son aptos ni para el horno ni para el lavavajillas.

INDUCCIÓN

Cocinar con inducción: Ahorro de energía – más limpio – ¡más rápido!

Incluso si cocina con inducción, un útil de cocina WOLL Carbon Steel es justo lo que necesita. Así, el calor se genera exactamente donde se necesita y se distribuye uniformemente.

Esto significa: Usted ahorra energía y puede calentar los alimentos aún más rápido y con mayor precisión. La suciedad de la placa de cocción alrededor del útil de cocina WOLL Carbon Steel puede eliminarse fácilmente, ya que esta zona permanece casi fría.

Pero tenga cuidado: Las placas de inducción suelen estar equipadas con sensores de campo magnético en el borde que detectan si el utensilio de cocina es apto para inducción. Por lo tanto, el diámetro de la placa de cocina debe corresponder al tamaño de la base del útil de cocina. De lo contrario, no se reconocerá como apta para inducción.

Consejo para los productos de inducción:

Todas las placas de inducción disponen de la función booster, que permite aumentar enormemente la potencia de la placa en poco tiempo. Sin embargo, al utilizar esta función – especialmente para calentar rápidamente el útil de cocina – debe tenerse especial cuidado: recomendamos volver a bajar el booster después de utilizar dicha función durante un minuto como máximo.

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.

La garantía no cubre los signos de desgaste causados por un uso inadecuado (por ejemplo, sobrecalentamiento, caídas, oxidación 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 cierre causados por un uso ajeno a la finalidad normal y/o de las especificaciones según el manual de uso,
- el producto no presente ninguna característica que pueda atribuirse a reparaciones inadecuadas o a influencias químicas o físicas indebidas sobre la superficie del mismo.

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

DIRECCIONES DE ATENCION AL CLIENTE

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 el producto y el material de envasado siempre 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

Carbon Steel: Garantía de 10 años

- 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.

CARBON STEEL

TIJDLOOS. PROFESSIONEEL. DUURZAAM.



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.

EEN HEEL NIEUWE MANIER VAN BRADEN

Al honderden jaren zijn er pannen van koolstofstaal. Omdat ze duurzaam zijn, de warmte goed geleiden en een unieke bijdrage leveren aan het ontstaan van aroma's horen deze pannen bij de standaard uitrusting van professionele keukens. U kunt een biefstuk snel dichtschroeien en daarna een klontje boter smelten zonder het risico te lopen dat er iets aanbrandt.

TRADITIONEEL RECEPT. NIEUWE FUSIONKEUKEN.

Waar hitte, traditie en een tijdloos design samenkomen. Voor gerechten die gewoon steeds beter worden. En dat een leven lang. Voor de serie pannen van koolstofstaal heeft WOLL de traditionele manier van produceren opnieuw geïnterpreteerd. De pannen hebben niet alleen een elegant en eigentijds design, maar zijn ook stevig genoeg voor vele jaren intensief gebruik.

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

Veel plezier bij het experimenteren wenst
het team van WOLL

CARBON STEEL

TRADITIONEEL RECEPT. NIEUWE FUSIONKEUKEN.

Waar hitte, traditie en een tijdloos design samenkomen.

Voor gerechten die gewoon steeds beter worden. En dat een leven lang.

PFAS-FREE

Corrosiewerende waslaag. Na verloop van tijd ontstaat er een natuurlijke anti-aanbaklaag in de pan die steeds beter wordt naarmate u ze vaker gebruikt.

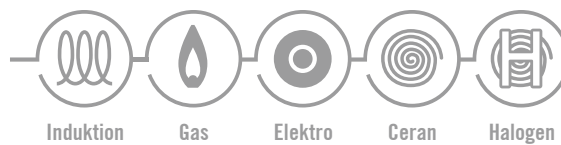
Stevige greepbevestiging zonder klinknagels



Snelle, efficiënte en rechtstreekse warmtegeleiding

Bodemdikte 3,5 mm, extreem hittebestendig koolstofstaal

Duurzame steel van lokale houtsoorten



Induktion

Gas

Elektro

Ceran

Halogen

VOOR GEBRUIK

Aansluitend aan de productie behandelen wij uw pannen met was omdat staal en ijzer van nature roesten. Voor het eerste gebruik moet u de wasresten en eventuele sporen van roest verwijderen met heet water en een borstel. Daarna de pan goed afspoelen en drogen. U kunt de pan ook 2 minuten op een lage of gemiddelde temperatuur op het fornuis verwarmen tot ze helemaal droog is. Zodra alle vlekken en wasresten weg zijn, kunt u de pan inbranden.

INBRANDEN

Voordat u de pan gaat inbranden, moet u ze eerst volledig en gelijkmatig inwrijven met olie. Er moet een heel dun laagje olie in de pan zitten dat nauwelijks te voelen is. Het beste resultaat krijgt u als u de overtollige olie met keukenpapier wegveegt. Alleen olies die goed te verhitten zijn, zoals druivenpit-, koolzaad- of zonnebloemolie, komen in aanmerking om pannen in te branden.

Als de pan ingewreven is, moet ze op hoge temperatuur op het fornuis worden verwarmd. Na enige tijd komt er een lichte rook van de pan. De rook mag nooit te sterk zijn. Af en toe moet u overtollige olie met een stuk keukenpapier wegvegen om de laag olie zo dun mogelijk te houden. Als er geen rook meer van de pan komt, is ze ingebrand. Wij adviseren de pan bij een open raam in te branden zodat de rook kan wegtrekken. Dit proces moet u 3 tot 4 keer herhalen.

In feite kunt u de pan op ieder soort fornuis inbranden, maar gasfornuizen zijn zeer geschikt omdat de open vlam ook de zijkant van de pan goed verhit. Tijdens het inbranden moet u de pan regelmatig even bewegen (of scheef houden boven een vlam) voor een gelijkmatige warmtegeleiding.

Als de pan ooit veel roest vertoont (bijvoorbeeld omdat ze per ongeluk in de vaatwasser terecht is gekomen) of als de anti-aanbaklaag minder wordt, kunt u ze weer in orde brengen. Hiervoor moet u de pan eerst grondig schoonmaken met azijn en staalwol en vervolgens afwassen met afwasmiddel en water. Daarna kunt u de pan weer inbranden zoals hierboven beschreven.

GEBRUIK

Door regelmatig gebruik brandt de olie in de pan en daardoor gaat de kleur van blauwachtig naar zwartachtig.

Koken met zure ingrediënten (tomaten, witte wijn, citroenen, etc.) kan oppervlakkige witte vlekken veroorzaken en van invloed zijn op de beschermlaag en daarmee ook op de anti-aanbaklaag van de pan. De volgende tips helpen u de beschermlaag in stand te houden.

Tips voor het gebruik:

Doe steeds 1-2 druppels olie op een absorberende doek om de pan in te vetten voor u ze gebruikt. Veeg vervolgens de overtollige olie weg met een schone en absorberende doek. Zo ontstaat er een natuurlijke beschermlaag tegen oxidatie en de kleur van de pan verandert van blauwachtig in zwartachtig.

Tijdens het braden is het raadzaam het product in de pan te laten liggen tot de onderkant goed gebakken is. Als u probeert het te vroeg te verschuiven of om te draaien loopt u kans dat het blijft plakken.

REINIGING

De reiniging van Woll Carbon Steel pannen: Kinderlijk eenvoudig!

Na gebruik de voedselresten uit de pan verwijderen als die nog een beetje warm is. Gebruik een houten of siliconen spatel om grotere stukken uit de pan te halen.

Let erop dat de pannen uit de Carbon Steel-serie niet in de vaatwasser kunnen.

Alleen heet water zonder afwasmiddel gebruiken om de pan af te spoelen. Afwasmiddel droogt de ingebrande vetlaag in de pan uit.

Als er restanten blijven plakken, moet u de pan een paar minuten laten weken en met warm water en een spons afwassen. U kunt de pan ook met schoon water uitkoken om alle restanten te verwijderen. Vervolgens de pan met een absorberende doek goed drogen.

De doek kan bruin kleuren. Deze verkleuring is het gevolg van het inbranden en betekent niet dat u de pan weer opnieuw moet afwassen.

Tips voor de reiniging:

De vlekken die te wijten zijn aan ingrediënten, verdwijnen als u een beetje zout in de pan doet en deze dan schoon wrijft. Het zout neemt het overtollige vet op, maar er blijft genoeg achter om te voorkomen dat de pan uitdroogt.

ENERGIE

Snelle lekkernijen met weinig energie: slim en lekker koken!

De pannen van Woll geleiden de warmte bijzonder goed en houden deze ook goed vast. De pan blijft warm bij lage temperaturen en zo bespaart u energie.

Nog meer tips om energie te besparen:

- Gebruik pannen van Woll met een bodemdiameter die past bij de diameter van de kookplaat. Te grote kookvelden verbruiken onnodig veel energie. Door de hoge kwaliteit en de goede warmtegeleiding van de Woll thermobodem wordt de hitte ook bij wat kleinere kookplaten gelijkmatig verdeeld.
- Bij een gasfornuis mag de diameter van de vlam nooit groter zijn dan de diameter van de bodem van de pan.

KEUKENHULPJES

Handige keukenhulpjes: Alles kan!

U kunt gerust alle soorten keukenhulpjes gebruiken, ongeacht of ze van hout, kunststof of metaal zijn. Of u kiest voor de handige WOLL siliconen keukenhulpjes, die zeer hittebestendig zijn en die u gemakkelijk kunt afwassen.

KERAMISCHE EN INDUCTIEKOOKPLATEN

Koken op keramische en inductiekookplaten: Pannen altijd optillen!

Om krassen op kwetsbare kookplaten te voorkomen adviseren wij de WOLL Carbon Steel pannen niet te verschuiven. Til de pannen altijd op als u ze op de kookplaat moet verplaatsen. We aanvaarden geen aansprakelijkheid voor deze schade.

Voor een lange levensduur van de pan adviseren wij de boosterfunctie niet langer dan één minuut te gebruiken. Nooit een lege pan verhitten.

BAKOVEN

Let erop dat de handgrepen van de Carbon Steel-serie met hout bekleed zijn en niet geschikt zijn voor gebruik in de bakoven of in de vaatwasser kunnen.

INDUCTIE

Koken met inductie: Energiebesparend – schoner – sneller!

Ook als u op inductie kookt, zijn de WOLL Carbon Steel pannen precies wat u zoekt. De warmte ontstaat precies daar waar ze nodig is en verdeelt zich gelijkmatig.

Dat betekent dat u energie bespaart en de gerechten nog sneller en nauwkeuriger kunt verhitten. U kunt verontreinigingen op het fornuis rondom de WOLL Carbon Steel pannen gemakkelijk weghalen omdat deze zones nauwelijks warm worden.

Maar let op: inductiekookvelden hebben vaak aan de rand magneetveldsensoren die herkennen of de pannen geschikt zijn voor inductie. De diameter van de kookplaat moet passen bij de diameter van de pan zodat de sensoren herkennen of de pan geschikt is voor inductie.

Tip voor inductieproducten:

Alle inductiekookvelden hebben een zogenaamde boosterfunctie om heel snel de kookplaat heel sterk te verwarmen. Als u deze functie gebruikt, vooral wanneer u de pan snel wilt verhitten, moet u voorzichtig zijn. Wij adviseren de boosterfunctie niet langer dan één minuut te gebruiken.

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 zijn slijtageverschijnselen als gevolg van ondeskundig gebruik (bijv. oververhitting, vallen, oxidatie of ondeskundige reiniging). Ook uitgesloten zijn gebruikssporen en optische veranderingen die zijn ontstaan door afwassen 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 gelijkwaardig vervangend product.

Recht op garantie bestaat alleen als en voor zover

- 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 ontoelaatbare chemische of fysische invloeden op het product.

Afgezien van de garantie, hebt u ook recht op de wettelijke garantie die niet worden beperkt door de fabrieksgarantie.

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 de plaatselijke dienst voor afvalverwerking. Neem bij vragen contact op met het verantwoordelijke afvalverwerkingsbedrijf.

GARANTIE

Carbon Steel: 10 jaar garantie

- Verder gelden de wettelijke garantiebepalingen.
- In andere landen (dan Duitsland) kunnen andere garantiebepalingen gelden. De winkelier kan u hierover informeren.

CARBON STEEL

TIDLØS. PROFESJONELL. HOLDBAR.



KJÆRE KUNDE,

Takk for at du valgte matlagingsutstyr fra WOLL. Siden 1979 har vi viet oss til innovativt, høykvalitets matlagingsutstyr. 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.

STEKING I NYE DIMENSJONER

Kokekar av karbonstål har eksistert i århundrer. Det hører til standardutrustningen på profesjonelle kjøkken: på grunn av sin holdbarhet, evnen til å overføre temperaturforandringer omgående og på grunn av sin uforlignelige støtte av aromaer. Det muliggjør sømløs skifte mellom brå steking av en biff og smelting av en bit smør – uten fare for at noe brenner seg fast.

TRADISJONELL OPPSKRIFT NY BLANDING.

Der varme, tradisjon og tidløs design møtes. For retter som alltid blir bedre. Hele livet. WOLL-karbonstålserien har tatt tak i denne tradisjonelle produksjonsprosessen til kokekar og omfortolket den. Den er stilig, tidsriktig og samtidig robust nok til å vare i flere liv.

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

WOLL-teamet
ønsker deg mye moro under utprøvingen

CARBON STEEL

TRADISJONELL OPPSKRIFT NY BLANDING.

Der varme, tradisjon og tidløs design møtes.

For retter som alltid blir bedre. Hele livet.

PFAS-FREE

Korrosjonsbeskyttelsesbelegg av voks. Med tiden utvikler pannen et naturlig antiklebebelegg som alltid blir bedre jo oftere det brukes

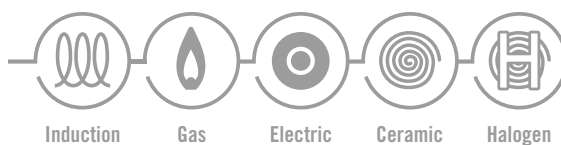
Stabil håndtaksfeste uten nagler



Rask, effektiv og direkte varmeoverføring

3,5 mm tykt, ekstremt varmebestandig karbonstål

Holdbart trehåndtak av lokale, fornybare materialer



Induction

Gas

Electric

Ceramic

Halogen

FØR BRUK

Siden stål og jern rustet naturlig, behandler vi kokekarene med voks etter produksjonen. Før første bruk må restene og eventuelle oksidasjonsspor fjernes. Bruk varmt vann og en børste og vask produktet grundig. La tørke godt til slutt. Eventuelt kan pannen varmes opp ved lav til middels varme til den er fullstendig gjennomtørket. Når flekker og voksrester er fjernet, kan du brenne inn kokekaret.

BRENNE INN

For innbrenningen må pannen gnis inn jevnt og fullstendig med olje. Målet er et svært tynt oljebelegg som man knapt føler på pannen. Man oppnår dette best når man tørker av overskuddsolje grundig med en kjøkkenklut. Kun oppvarmbar olje egner seg for prosessen, f.eks. druefrøolje, raps- eller solsikkeolje.

Til slutt skal pannen varmes opp på et høyt trinn på ovnen. Etter en viss tid begynner pannen å ryke – men den må ikke ryke for mye. I mellomtiden skal overskuddsolje tørkes av med et papirtørkle for å holde oljebelegget så tynt som mulig. Hvis pannen ikke ryker mer, er første innbrenningsprosess avsluttet. Det tilrådes å holdet et vindu åpent under denne prosessen slik at røyken slippes ut. Hele prosessen skal gjentas 3–4 ganger.

Generelt kan en panne brennes inn på enhver ovnstype. Gassovner egner seg spesielt godt siden den åpne flammen også varmer sideveggen godt opp. Under hele prosessen skal pannen alltid beveges lett (f.eks. også hellet over en flamme) for å garantere jevn varmetilførsel.

Hvis pannen er sterkt rustet (det ble f.eks. satt i oppvaskmaskinen ved en feil) eller antiklebeeffekten gir etter, kan den gjøres funksjonsdyktig igjen. Pannen må rengjøres grundig med eddik og stålull og så rengjøres med vaskemiddel og vann. Etterpå kan pannen igjen brennes inn som beskrevet over.

BRUK

Ved regelmessig bruk brenner oljen seg inn i matlagingsutstyret og endrer fargen til blå- eller svartaktig.

Tilberedning av syreholdige produkter (tomat, hvitvin, sitroner osv.) kan føre til hvite flekker på overflaten, skade patinaen og dermed pannens antiklebeeffekt. Følgende tips gjelder beskyttelse av patinaen.

Brukstips:

Påfør 1 – 2 dråper olje på en oppsugende klut og sett produktet inn med olje innenfra. Tørk så av overskuddsolje med en ny klut med sugende. Gjennom denne prosessen bygges det opp en naturlig beskyttelse mot oksidasjon og produktfargen endres til blå- eller svartaktig.

Under steking anbefales det å la produktene som skal stekes, ligge i pannen til de er godt stekt nedenfra. Prøver man å bevege dem eller vende dem for tidlig, er det fare for at de setter seg fast.

RENGJØRING

Rengjøring av Woll-Carbon-Steel-kokekar: Enklere blir det ikke!

Fjern matrester så raskt etter bruk at pannen ennå er varm. Bruk en tre- eller silikonspatel for å løsne større gjenstander.

Vær oppmerksom på at produktene i Carbon-Steel-serien vår er uegnet for oppvaskmaskiner.

Bruk kun varmt vann uten vaskemiddel til vasking. Vaskemidler tørker ut det innbrente fettbelegget på kokekaret.

Hvis rester skulle bli sittende fast, skal du sette kokekaret i vann et par minutter og fjerne smussen med varmt vann og en svamp. Pannen kan også kokes med klart vann for å fjerne rester. Tørk produktet grundig av med en klut med sugende.

Kluten kan bli brunaktig: Dette skyldes innbrenningsprosessen. Det betyr ikke at man må rengjøre på nytt.

Tipps til rengjøring:

Matflekker kan fjernes ved å ha litt salt i pannen og vaske den ren. Salt trekker opp overflødig fett, men lar det være nok tilbake til å hindre at pannen tørker ut.

ENERGI

Raske kulinariske herligheter med lite energi: Lag mat med kvalitet og vett!

I Woll aluminiumskokekar videreføres og lagres varmen spesielt bra – slik kan du opprettholde temperaturen på lave varmenivåer og lage mat spesielt energibesparende.

Enda flere energisparetips:

- Bruk Woll-kokekar der bunnen tilsvarer diameteren til stekeplaten. For store plater bruker unødig energi. Gjennom den høye kvaliteten og de gode varmelederegenskapene i Woll termisk bunn fordeles varmen jevnt og moderat også på mindre plater.
- På en gassovn skal diameteren på gassflammen ikke være større enn diameteren på bunnen på kokekaret.

KJØKKENUTSTYR

Praktisk kjøkkenutstyr: Alt er mulig!

Du kan problemløst bruke alt kjøkkenutstyr, om det er av tre, kunststoff eller metall. Eller bruk vårt praktiske WOLL-silikon-kjøkkenutstyr – det er varmebestandig og svært lett å rengjøre.

KERAMIKK- OG INDUKSJONSKOKEPLATER

Matlaging på keramikk- og induksjonskokeplater: Opp med pannene!

Unngå skyvning av WOLL-Carbon Steel-kokekar på følsomme kokeplater av enhver type for å hindre riper. Sett alltid kokekaret rett på kokeplaten. Vi påtar oss ikke noe ansvar for slike skader.

For at produktet ditt skal holde seg lenge, anbefaler vi å dreie boosterens ned senest etter et minutts bruk av booster-funksjonen. Ikke varm opp en tom panne.

BAKEOVN

Vær oppmerksom på at de festede trebeslåtte håndtakene i Carbon Steel-serien ikke er bakeovnsbestandige og er uegnet for oppvaskmaskiner.

INDUKSJON

Tilberedning med induksjon: Energibesparende – renere – raskere!

WOLL-Carbon-Steel-kokekar også riktig ved bruk av induksjon. Varmen oppstår altså nøyaktig der hvor det brukes og fordeles jevnt.

Det betyr: Du sparer energi og kan varme opp mat raskere og mer presist. Smuss på ovnen rundt WOLL Carbon-Steel-kokekaret kan fjernes problemløst siden dette området forblir nesten kaldt.

Men tilpasset: Kantene på induksjonskokeplater er ofte utstyrt med sensorer som registrerer om kokekaret er egnet til induksjon. Diameteren på kokeplaten skal derfor tilsvare størrelsen på kokekar-bunnen. Ellers registreres ikke dette som egnet for induksjon.

Tips for induksjonsprodukter:

Alle induksjonskokeplater har en såkalt booster-funksjon som i et kort tidsrom muliggjør en enorm ytelsesøkning i kokefeltet. Ved bruk av denne funksjonen – spesielt ved rask oppvarming av kokekaret – må man være spesielt aktsom: Vi anbefaler å dreie boosterens ned igjen senest etter ett minutts bruk av booster-funksjonen.

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, fall, oksidasjon eller feil rengjøring) utelukkes fra garantien. Brukspor 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.

SERVICE-ADRESSE

Norbert Woll GmbH
Kundenservice
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

Carbon steel: ti års garanti

- Forøvrig gjelder de aktuelle juridiske garantibestemmelsene.
- I andre land enn Tyskland gjelder ev. andre garantibestemmelser. Spør forhandleren.

CARBON STEEL

NADČASOVÉ. PROFESIONÁLNÍ. UDRŽITELNÉ.



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.

SMAŽENÍ S NOVÝMI ROZMĚRY

Nádobí z uhlíkové oceli existuje již stovky let. Patří ke standardnímu vybavení profesionálních kuchyní: kvůli své vysoké životnosti, své schopnosti okamžitého přenosu tepelných změn a kvůli své nesrovnatelné schopnosti podpořit aroma. Umožňuje hladký přechod od prudkého opékání steaku k rozpouštění kousku másla – bez nebezpečí, že by něco mohlo začít hořet.

TRADIČNÍ RECEPT. NOVÉ SPLYNUTÍ.

Na pomezí žáru, tradice a nadčasového designu. Pro pokrmy, které se jednoduše stále vylepšují. Po celý život. Řada nádobí z uhlíkové oceli značky WOLL navazuje na tento tradiční postup výroby nádobí a nově ho interpretuje: Je stylová a moderní a současně dostatečně odolná, aby vydržela po několik životů.

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

Spoustu zábavy při zkoušení Vám přeje
tým WOLL

CARBON STEEL

TRADIČNÍ RECEPT. NOVÉ SPLYNUTÍ.

Na pomezí žáru, tradice a nadčasového designu.

Pro pokrm, které se jednoduše stále vylepšují. Po celý život.

PFAS-FREE

Ochranná protikorozní vrstva z vosku.
Pánev si časem vytvoří přirozenou nepřilnavou vrstvu, která se každým dalším použitím zlepšuje

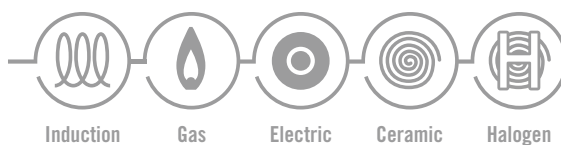
Stabilní upevnění rukojetí bez nýtů



Rychlý, účinný a přímý přenos tepla

3,5 mm silná, extrémně žáruvzdorná uhlíková ocel

Udržitelná dřevěná rukojeť z místních, dorůstajících materiálů



Induction

Gas

Electric

Ceramic

Halogen

PŘED POUŽITÍM

Protože ocel a železo přirozeně rezivějí, ošetřujeme nádobí po vyrobení voskem. Před prvním použitím se musí tyto zbytky a případné stopy po oxidaci odstranit. K tomu prosím použijte horkou vodu a kartáč a výrobek důkladně opláchněte. Následně ho dobře osušte. Případně lze pánev také na 2 minuty zahřát na malém až středním plameni na sporáku, dokud zcela neoschne. Po odstranění skvrn a zbytků vosku můžete nádobí vypálit.

VYPÁLENÍ

K vypálení je pánev nutné rovnoměrně a kompletně potřít olejem. Cílem je zde tenoučká vrstvička oleje, která je na pánvi s těžší cítit. Nejlépe toho dosáhnete tak, když přebytečný olej důkladně setřete utěrkou. K tomuto procesu se hodí výlučně vysoce zahřívateľné oleje, například hroznový, řepkový nebo slunečnicový olej.

Následně by se pánev měla rozpálit na vysokém plameni na sporáku. Po nějaké době se z pánve začne lehce kouřit – neměla by však silně čadit. Občas by se měl papírovou utěrkou setřít přebytečný olej, aby byla jeho vrstva co nejtenčí. Když se z pánve přestane kouřit, je první vypálení hotové. Doporučuje se mít přitom otevřené okno, aby mohl kouř unikat. Celý postup by se měl nakonec 3–4krát zopakovat.

Obecně lze pánev vypálit na jakémkoli sporáku, obzvláště dobře se k tomu však hodí plynové sporáky, protože na nich otevřený plamen silně rozpálí i vnější stěny pánve. Po celou dobu byste pánví měli neustále zlehka pohybovat (resp. též naklápět nad plamenem), aby byl zaručen rovnoměrný přívod žáru.

Pokud Vám pánev někdy silně zreziví (např. pokud ji nedopatřením dáte do myčky) nebo začne slábnout protipřílnavý účinek, lze ji znovu vrátit do funkčního stavu: Zde je nutné pánev důkladně vyčistit octem a drátěnkou a následně prostředkem na mytí nádobí a vodou. Poté je možné pánev znovu nově vypálit dle popisu výše.

POUŽITÍ

Pravidelným používáním bude nádobí zapálené od oleje a tím se jeho barva změní v modravou až černavou.

Vaření přísad s obsahem kyselin (rajčata, bílé víno, citron atd.) může vést ke vzniku bílých skvrn na povrchu a narušit neporušenost patiny a tím protipřílnavý účinek pánve. Následující tipy přispívají k ochraně patiny.

Tipy k použití:

Před každým použitím naneste na savý hadřík 1–2 kapky oleje a výrobek jím vytřete. Přebytečný olej následně setřete čistým savým hadříkem. Tímto postupem se vytvoří přirozená ochranná vrstva proti oxidaci a výrobek zmodrá až zčerná.

Při opékání se doporučuje ponechat opékané suroviny ležet v pánvi tak dlouho, dokud nebudou zespodu dobře opečené. Jestliže se s nimi pokusíte pohnout nebo je obrátit příliš brzy, hrozí nebezpečí, že zůstanou přilepené.

ČIŠTĚNÍ

Čištění nádobí z řady Carbon Steel značky Woll: Jednodušší už to být nemůže!

Zbytky pokrmů odstraňte ihned po použití, když je pánev ještě teplá. Použijte k tomu dřevěnou nebo silikonovou špachtli, abyste uvolnili větší zbytky.

Pamatujte prosím na to, že výrobky z naší řady z uhlíkové oceli nejsou vhodné do myčky nádobí.

K mytí používejte pouze horkou vodu, bez prostředků na nádobí. Prostředek na nádobí by totiž na nádobí vysušil vypálenou vrstvu tuku.

Pokud jsou zbytky přischlé, tak nádobí na několik minut odmočte a nečistoty odstraňte teplou vodou a houbičkou. Případně se zbytky dají odstranit vyvařením pánve s čistou vodou. Výrobek následně pečlivě osušte savou utěrkou nebo hadříkem.

Může se stát, že se Vám utěrka nebo hadřík zbarví do hněda: to je způsobeno vypálením, což ale neznamená, že by bylo nutné opětovné očištění.

Tipy k čištění:

Skvrny po pokrmech lze odstranit tak, že do pánve dáte trochu soli, a poté ji dočista otřete. Sůl pojme přebytečný tuk, ponechá ho ale dostatek, aby se zabránilo vyschnutí pánve.

ENERGIE

Kulinářské speciality rychle a s menším množstvím energie: Kvalitní vaření s nápady!

Nádobí Woll velmi dobře rozvádí a uchovává teplo – proto můžete plotýnku nastavit na nižší stupeň a vařit velmi úsporně.

Další tipy jak ušetřit energii:

- Používejte nádobí Woll, jehož dno odpovídá velikosti plotýnky na sporáku. Příliš velké plotýnky spotřebovávají zbytečně mnoho energie. Díky své kvalitě a dobré tepelné vodivosti termodna nádobí Woll se teplo rovnoměrně rozloží i u menších plotýnek.
- U plynových sporáků by průměr hořáku neměl být nikdy větší než průměr dna nádobí.

KUCHYŇSKÉ POMŮCKY

Praktické kuchyňské pomůcky: Použít je možné cokoli!

Můžete bez problému používat jakékoli kuchyňské náčiní, ať už je ze dřeva, plastu nebo kovu. Nebo používejte naše praktické silikonové kuchyňské náčiní WOLL – je vysoce žáruvzdorné a velmi snadno se čistí.

KERAMICKÉ A INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Vaření na keramických a indukčních varných deskách: Zvedejte nádobí!

Neposouvejte nádobí WOLL z uhlíkové oceli po choulostivých varných deskách sem a tam, abyste zabránili jejich poškrábání. Při přemisťování na jinou plotýnku nádobí vždy zvedněte. Za škody způsobené takovým poškrábáním nepřebíráme žádnou odpovědnost.

Pro dlouhou životnost výrobku doporučujeme maximální výhřev nejdéle po jedné minutě užívání funkce booster opět vypnout. Nezahřívejte pánev prázdnou.

PEČICÍ TROUBA

Vezměte prosím na vědomí, že pevné, dřevem pobité rukojeti řady Carbon Steel nejsou vhodné pro použití v troubě a stejně tak nejsou vhodné do myčky nádobí.

INDUKCE

Vaření na indukční desce: Energeticky úsporné – čistší – rychlejší!

Jestliže vaříte na indukční desce, je pro Vás WOLL z uhlíkové oceli to pravé. Žár pak působí přesně tam, kde je zapotřebí, a rovnoměrně se rozptyluje.

To znamená: Ušetříte energii a jídlo zahřejete ještě lépe a rychleji. Nečistoty z desky se kolem nádobí WOLL z uhlíkové oceli snadno odstraňují, protože tyto plochy zůstávají téměř studené.

Pozor: Indukční plotýnky bývají na okrajích často vybaveny snímači magnetického pole. Ty rozpoznají, zda je nádobí pro tento způsob vaření vhodný. Průměr plotýnky by tedy měl odpovídat velikosti dna nádobí. Jinak by totiž nebylo možné zjistit, zda je pro indukční vaření vhodné.

Tip pro vaření na indukčních deskách:

Všechny indukční varné desky jsou vybavené tzv. funkcí booster, která umožňuje enormní zvýšení výkonu varné plotýnky během velmi krátké doby. Při využití této funkce – zejména k rychlému nahřátí nádobí – je však nutné dbát zvýšené opatrnosti: funkci booster doporučujeme nejdéle po jedné minutě užívání opět vypnout.

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, poškození vzniklé pádem, oxidací 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
Kundenservice
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

Carbon steel: záruka 10 let

- 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.

CARBON STEEL

永恒。专业。可持续。



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。传统工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。

全新的煎炸方式

碳钢炊具已存在数百年之久。

碳钢炊具是专业厨房的标配：它经久耐用，能够立即传递温度变化，是保障美味佳肴的绝佳之选。碳钢炊具可在炙烤牛排和融化黄油之间无缝切换，且不会有烧焦的风险。

传统配方。全新融合。

热量、传统和永恒设计完美结合。菜肴愈加美味。终身受益。

WOLL 碳钢系列采用了这种传统的炊具制造工艺，并对其进行了重新诠释：该系列

时尚、现代，且足够坚固耐用，可以传承多代。

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

愿您获得最佳的烹饪体验

CARBON STEEL

传统配方。全新融合。

热量、传统和永恒设计完美结合。
菜肴愈加美味。终身受益。

PFAS-FREE

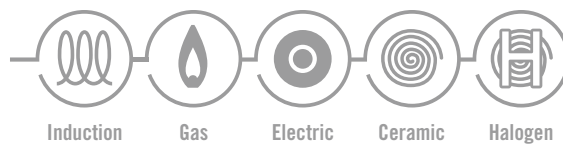
防锈蜡涂层。随着时间的推移，平底锅会形成一层天然的不粘层，越用不粘效果越好。

稳定的手柄固定方式，无铆钉

快速、高效、直接传热

3.5 mm 厚、耐热性极强的碳钢

由当地可再生材料制成的可持续木质手柄



使用之前

由于钢和铁会自然生锈，生产后我们会使用蜡对炊具进行处理。首次使用之前必须清除这些残留物和可能出现的氧化痕迹。为此，请用热水和刷子彻底冲洗产品。然后充分晾干。如有必要，也可以在炉灶上用中小火加热平底锅 2 分钟，直到锅具完全变干。污渍和蜡残留物去除后，便可对炊具进行烘烤。

烘烤

烘烤时，必须在平底锅中完全均匀地抹油。其目的是使平底锅中的油层尽可能薄，几乎感觉不到。实现这一目标的最佳方法是：使用厨房用纸彻底擦去多余的油。只有葡萄籽油、菜籽油或葵花籽油等耐热性强的油才适合这一过程。

然后在炉灶上用大火加热平底锅。一段时间后，平底锅开始微微冒烟，但烟味不应很浓。在此之间用纸巾擦去多余的油，使油层尽可能薄。当平底锅不再冒烟时，第一个烘烤过程便已完成。建议在此期间开窗通风，以便散去烟雾。然后重复整个过程 3-4 次。

一般而言，可以在任何类型的炉灶上烘烤平底锅，但燃气灶尤其适合，因为明火能够很好地加热平底锅的侧面。在整个过程中，应始终轻微移动平底锅（或倾斜在火焰上），以确保受热均匀。

如果平底锅锈迹斑斑（例如不小心放进洗碗机清洗）或不粘效果消失，可以使用下述方法恢复其功能：为此必须使用醋和钢丝球彻底清洗平底锅，然后再用洗洁精和水进行清洗。随后可以按照上述方法对平底锅进行重新烘烤。

使用

经常使用，油会浸入炊具，导致颜色由蓝变黑。

烹饪酸性食材（西红柿、白酒、柠檬等）会导致表面出现白斑，影响薄层的完整性，从而影响炊具的不粘效果。以下小诀窍有助于保护薄层。

使用小诀窍：

每次使用之前，在吸油纸上滴 1-2 滴油，然后使用该吸油纸在产品内部涂油。随后用一块新的吸油纸擦去多余的油。在此过程中，会形成一层天然的保护层，防止氧化，产品颜色也会由蓝变黑。

在煎烤过程中，建议将食物平铺在平底锅中，直到从下往上煎熟为止。如果过早尝试移动或翻动，食物可能会粘连。

清洗

清洗 WOLL 碳钢炊具：没有比这更简单的了！

使用之后，趁着锅还有温度，立即清除食物残渣。为此请使用木铲或硅胶铲清除较大的残渣。

请注意：不能用洗碗机清洗我们的碳钢系列产品。

请仅使用不含洗洁精的热水冲洗。洗洁精会使炊具上浸入的油脂变干。

如果仍有残留物，请将炊具浸泡几分钟，然后用温水和海绵清除污垢。或者，也可以用清水煮沸锅具，由此去除残留物。然后用吸水纸或者布小心地擦干产品。

纸或布可能会变成棕色：这是烘烤过程造成的结果，并不意味着需要进一步清洗。

清洗小诀窍：

在平底锅中加入少许盐，然后擦拭干净，如此就可以去除食物造成的污渍。盐可以吸收多余的油脂，而且足以防止平底锅变干。

能量

快速烹饪，节能：运用高质量和智慧烹饪！

Woll 炊具的热传导性和储热效果特别好，因此您可以用较低的火力保持温度，从而以特别节能的方式烹饪。

更多节能小贴士：

- 使用底座与炉灶直径一致的 Woll 炊具。太大的炉灶会不必要地消耗能量。基于 Woll 保温底部的质量高、导热性好，即便是稍小的炉灶也能实现均匀的热量分布。
- 使用燃气灶时，燃气火焰的直径绝对不应大于炊具底部的直径。

厨房用具

实用厨房用具：一切皆有可能！

您可以使用所有厨房用具，这一点毫无疑问，无论是木制品、塑料还是金属制品。或者您还可以使用我们实用的 WOLL 硅胶厨房用具，它们具有强耐热性，非常容易清洗。

陶瓷炉和电磁炉

使用陶瓷炉和电磁炉烹饪：

提起平底锅！

避免在各种敏感的炉灶上来回滑动 WOLL 碳钢炊具，以防划伤炉灶。因此，在炉灶上移动炊具时一定要提起炊具。我们概不承担由此造成的任何损坏责任。

为了确保您的产品的使用寿命，我们建议您最迟在使用增压功能一分钟后，重新关闭增压器。平底锅内没有食物时请勿加热。

烤箱

请注意，碳钢系列的实木手柄不耐烤箱温度，也不能用洗碗机清洗。

电磁炉

使用电磁炉烹饪：节能、更干净、更快捷！

即便使用电磁炉烹饪，WOLL 碳钢炊具也是正确之选。因此，可以准确地在需要的地方产生热量，而且分布均匀。

这意味着：您可以节省能源，更快、更精确地加热食物。WOLL 碳钢炊具周围灶具上的污垢易于清除，因为该区域几乎没有温度。

但要小心：电磁炉边缘通常装有磁场传感器，用于检测炊具是否适用于电磁炉。因此，炉灶的直径应与炊具底部的尺寸一致。否则将无法识别其是否适用于电磁炉。

电磁产品小贴士：

所有电磁炉都配有所谓的增压功能，可借此在短时间内大幅提高炉灶功率。然而，使用该功能时必须特别小心，尤其是在炊具快速预热时：我们建议您最迟在使用增压功能一分钟后，重新关闭增压器。

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、跌落、氧化或清洗不当）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
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

碳钢：10 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。