



GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG USE & CARE

NORBERT WOLL GMBH

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



LIEBE:R KUND:IN,

vielen Dank, dass du dich für Kochgeschirr aus der MÄLZERxWOLL Serie entschieden hast.

Seit 1979 steht WOLL für hochwertiges Kochgeschirr, bei dem traditionelle Handwerkskunst und moderne Technologie Hand in Hand gehen. Für MÄLZERxWOLL trifft dieses Know-how auf die Erfahrung und Leidenschaft von Tim Mälzer.

Entstanden ist eine Serie, bei der jedes Material seine ganz eigenen Stärken ausspielt – entwickelt für Menschen, die gerne kochen, ausprobieren und gutes Essen genießen.

Mit deinem neuen Kochgeschirr möchten wir nicht nur Qualität und Funktion in deine Küche bringen, sondern vor allem eines: noch mehr Freude am Kochen.

ECHTES BRATEN HINTERLÄSST SPUREN. DIE GUTEN.

Carbonstahl ist kein Material für Menschen, die möchten, dass ihre Pfanne nach fünf Jahren noch genauso aussieht wie am ersten Tag. Zum Glück. Denn genau das ist seine Stärke. Mit Hitze, Fett und jedem Bratvorgang verändert sich die Oberfläche. Es entsteht eine natürliche Patina, die zur Pfanne gehört wie Gebrauchsspuren zu einem guten Küchenmesser. Steak. Bratkartoffeln. Gemüse. Röstaromen. Alles, was richtig Hitze verträgt. Kein Hochglanz. Kein Schnickschnack. Einfach ein ehrliches Stück Küchenwerkzeug.

GENIETET. FÜR ALLES, WAS HALTEN MUSS.

Der massive Edelstahlstiel ist fest mit der Pfanne vernietet. Das sorgt für Stabilität beim Anheben und Schwenken und gibt der Pfanne den direkten Werkzeugcharakter der gesamten Serie. Und weil der Stiel immer dran ist, ist auch die Pfanne immer einsatzbereit. Kein Suchen, kein Anstecken. Pfanne nehmen, Herd an, loslegen. Eine klare Konstruktion für den täglichen Einsatz.

Nachfolgend haben wir einige Tipps für dich zusammengestellt – damit du lange Freude an deinem MÄLZERxWOLL Kochgeschirr hast und das Beste aus deinem Material herausholst.

Viel Spaß beim Kochen, Ausprobieren und Genießen wünschen

Tim Mälzer & das WOLL-Team



WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS

Bitte lesen Sie diese Gebrauchs- und Pflegeanleitung vollständig und sorgfältig, bevor Sie das Produkt erstmals verwenden.

Dieses Kochgeschirr kann bei bestimmungsgemäßer Verwendung hohe Temperaturen erreichen. Heiße Oberflächen, Griffe, Hebegriffe, Stiele, Deckel und Beschlagteile können Verbrennungen oder Verbrühungen verursachen.

Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung kann zu Personen-, Sach- und Folgeschäden sowie zu Funktionsbeeinträchtigungen des Produkts führen.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf und geben Sie sie bei Weitergabe des Produkts an den jeweiligen Nutzer weiter.

Entstanden ist eine Serie, bei der jedes Material seine ganz eigenen Stärken ausspielt – entwickelt für Menschen, die gerne kochen, ausprobieren und gutes Essen genießen.

Mit deinem neuen Kochgeschirr möchten wir nicht nur Qualität und Funktion in deine Küche bringen, sondern vor allem eines: noch mehr Freude am Kochen.

1. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Produkt ist ausschließlich bestimmt zur:

- Zubereitung von Lebensmitteln (Kochen, Braten, Schmoren, Dünsten)
- Nutzung auf Induktion, Gas-, Elektro-, Ceran- und Halogenkochfeldern
- Nutzung im Backofen bis maximal 250 °C

Jegliche andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und erfolgt auf eigene Verantwortung des Nutzers.

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung umfasst insbesondere:

- Verwendung in der Mikrowelle
- Verwendung während eines Pyrolyse-Programms
- Verwendung auf offenem Feuer, Grill oder Feuerstelle
- Längeres oder unbeaufsichtigtes Erhitzen ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit
- Nutzung durch unbeaufsichtigte Kinder
- Verwendung beschädigter oder deformierter Produkte

Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden, Verletzungen oder Funktionsbeeinträchtigungen des Produkts führen.

2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR

- Kochgeschirr und Beschlagteile können während und nach der Verwendung sehr heiß sein.
- Verwenden Sie beim Anfassen stets geeignete hitzebeständige Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf geeigneten hitzebeständigen Flächen ab.

⚠ BRAND- UND UNFALLGEFAHR

- Kochgeschirr während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Öle und Fette nicht unkontrolliert überhitzen. Beginnt Öl während des Kochens zu rauchen, reduzieren Sie die Temperatur und nehmen Sie das Kochgeschirr gegebenenfalls vom Kochfeld.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr stabil und plan auf der Kochstelle steht.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von heißem Kochgeschirr fern.

⚠ SICHERHEITSHINWEISE BEI VERWENDUNG EINES GLASDECKELS

- Beim Kochen kann sich Kondenswasser an der Innenseite des Glasdeckels bilden.
- Beim Anheben des Deckels können heißer Wasserdampf sowie heiße Wassertropfen austreten.
- Heben Sie den Deckel stets vorsichtig und vom Körper weg an.
- Drehen oder kippen Sie den Deckel nach dem Anheben nicht über Hand, Arm oder Körper.
- Auf der Deckelinnenseite angesammeltes Kondenswasser kann beim Drehen oder Kippen plötzlich ablaufen und Verbrühungen verursachen.
- Lassen Sie Kondenswasser kontrolliert in das Kochgeschirr zurücklaufen, bevor Sie den Deckel vollständig abnehmen.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Deckeln und Deckelknöpfen geeignete Topflappen oder hitzebeständige Ofenhandschuhe.
- Glasdeckel können durch starke Temperaturwechsel beschädigt werden. Stellen Sie einen heißen Glasdeckel niemals auf kalte oder feuchte Oberflächen und vermeiden Sie abrupte Temperaturunterschiede.
- Beschädigte Glasdeckel mit Rissen, Abplatzungen oder anderen sichtbaren Beschädigungen dürfen nicht weiterverwendet werden.

3. MATERIAL & KONSTRUKTION

- Hochwertiger Carbonstahl (Kohlenstoffstahl)
- Ca. 2 mm Wandstärke
- Sehr schnelle und direkte Wärmeübertragung
- Werkseitig mit einer Schutzschicht für Lagerung und Transport versehen
- Entwickelt durch Hitze, Öl und regelmäßige Nutzung eine natürliche Patina
- Fest montierter Stahlgriff (nicht wärmeisoliert)
- Keine klassische Antihaftbeschichtung; die Brateigenschaften verbessern sich durch die natürliche Patinabildung bei sachgemäßer Nutzung kontinuierlich.

5.1 VERWENDUNG VON ÖLEN UND FETTEN

Carbonstahl ist ein natürliches Material und verändert sich während der Nutzung. Leichte Farbunterschiede, Wolken, Walzspuren, Anlaufverfärbungen sowie eine ungleichmäßige Nachdunklung der Oberfläche sind materialtypisch und stellen keinen Qualitätsmangel dar. Mit zunehmender Nutzung entwickelt das Produkt eine individuelle natürliche Patina, die die Brateigenschaften unterstützt und dem Kochgeschirr seinen charakteristischen Gebrauchszustand verleiht.

4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

⚠ Die Pfanne wird werkseitig eingebrannt geliefert und für den Transport zusätzlich mit einer Schutzschicht versehen. Diese Schutzschicht muss vor der ersten Verwendung vollständig entfernt werden.

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Etiketten vollständig.
- Reinigen Sie die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie die Pfanne vollständig ab. Zur Entfernung von Restfeuchtigkeit kann die Pfanne kurz erwärmt werden.
- Reiben Sie die Innenseite der Pfanne hauchdünn mit einem neutralen, hoch erhitzbaren Öl ein und entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Tuch.
- Erhitzen Sie die Pfanne auf hoher Stufe, bis das Öl leicht zu rauchen beginnt. Sorgen Sie dabei für ausreichende Belüftung und lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne anschließend mit klarem Wasser und einem weichen Schwamm und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Das Produkt ist nun einsatzbereit.

5. GEBRAUCH AUF DEM KOCHFELD

Verwenden Sie bei den ersten Anwendungen ausreichend Öl oder Fett. Die natürliche Patina entwickelt sich schrittweise und verbessert die Brateigenschaften mit jeder Nutzung.

Je häufiger die Pfanne sachgemäß verwendet wird, desto widerstandsfähiger und leistungsfähiger wird die Oberfläche.

- Verwenden Sie nur ausreichende, nicht übermäßige Hitze.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht über längere Zeit oder unbeaufsichtigt leer.
- Bei Induktionskochfeldern:
 - Booster Funktion nur kurzzeitig nutzen.
 - Spätestens nach 1 Minute die Leistung reduzieren.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss zur Größe des Kochfelds passen.

5.1 VERWENDUNG VON ÖLEN UND FETTEN

Verwenden Sie zum scharfen Anbraten ausschließlich hoch erhitzbare Fette und sowie raffinierte Öle.

Zum scharfen Anbraten geeignet:

- raffiniertes Raps oder Sonnenblumenöl
- raffiniertes Erdnussöl
- Traubenkernöl
- Butterschmalz (Ghee)

Nicht zum scharfen Anbraten geeignet:

- Butter
- natives Olivenöl
- kaltgepresste oder native Pflanzenöle
- Margarine

Diese Fette und Öle sind weniger hitzestabil. Bei zu hoher Temperatur können sie verbrennen und hartnäckige Rückstände auf der Oberfläche bilden.

Hinweis: Butter, Margarine sowie native und kaltgepresste Öle können bei niedriger bis mittlerer Temperatur oder zum Verfeinern fertiger Speisen verwendet werden. Beachten Sie dabei die Temperaturangaben des jeweiligen Herstellers.

5.2 VERWENDUNG AUF DEM KOCHFELD

Kochgeschirr darf auf dem Kochfeld nicht hin- und hergeschoben werden.

- Durch Verschieben können Kochfelder beschädigt oder zerkratzt werden.
- Kratzer entstehen insbesondere durch Fremdkörper zwischen Kochfeld und Pfannenboden, z. B.:
 - Salz
 - andere harte Rückstände
- Dies gilt in besonderem Maße für Glaskeramik- und Induktionskochfelder.
- Zum Versetzen der Pfanne oder des Topfes muss das Produkt immer vollständig angehoben werden.

Hinweis: Beschädigungen des Kochfeldes, die durch Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs oder durch Fremdkörper verursacht werden, liegen außerhalb der Verantwortung des Herstellers.

6. GEBRAUCH IM BACKOFEN

- Das Kochgeschirr ist backofengeeignet bis maximal 250 °C.
- Achtung: Die Beschlagteile werden im Backofen sehr heiß.
- Immer Topflappen oder hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden.
- Produkt nicht für Pyrolyse Programme geeignet.

7. REINIGUNG & PFLEGE

⚠ Nicht spülmaschinengeeignet.

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Nach der Nutzung möglichst mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen.
- Für die regelmäßige Reinigung ist Spülmittel in der Regel nicht erforderlich.
- Die Pfanne nicht über längere Zeit einweichen.
- Die Pfanne nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Nach jeder Reinigung sofort gründlich abtrocknen.
- Bei Bedarf die Innenseite anschließend hauchdünn mit Speiseöl einreiben. Dies unterstützt den Korrosionsschutz und die Pflege der Patina.

7.1 HARTNÄCKIGE RÜCKSTÄNDE

Festgebrannte Speisereste können durch Auskochen gelöst werden:

- Etwas Wasser in die Pfanne geben.
- Das Wasser mehrere Minuten aufkochen lassen.
- Rückstände vorsichtig mit einem Holz- oder Silikonspatel lösen.
- Die Pfanne anschließend mit einem weichen Schwamm reinigen.
- Gründlich abtrocknen und bei Bedarf hauchdünn einölen.

7.2 DIE NATÜRLICHE PATINA

Die natürliche Patina ist keine Beschichtung, sondern entsteht durch das Zusammenspiel von Hitze, Öl und regelmäßiger Nutzung. Verfärbungen, Nachdunklungen und ein uneinheitliches Erscheinungsbild sind typische Merkmale dieses Prozesses und stellen keinen Mangel dar. Mit zunehmender Patinabildung verbessern sich die Brateigenschaften der Pfanne. Jede Pfanne entwickelt dabei ihre individuelle Oberfläche und wird mit der Zeit zu einem Unikat.

7.3 SÄUREHALTIGE LEBENSMITTEL UND AUFBEWAHRUNG

Stark säurehaltige Lebensmittel, beispielsweise Tomaten, Essig, Wein oder Zitrusfrüchte, können insbesondere bei einer noch jungen Patina die Oberfläche angreifen oder die Patina teilweise ablösen. Bereiten Sie solche Lebensmittel nur kurzzeitig zu und bewahren Sie keine Speisen in der Pfanne auf.

7.4 UMGANG MIT ROST

Leichter Flugrost ist bei Carbonstahl kein Qualitätsmangel und kann mit einem geeigneten Reinigungsschwamm entfernt werden. Anschließend die Pfanne gründlich abtrocknen, hauchdünn einölen und bei Bedarf erneut einbrennen.

- Schäden durch unsachgemäße Verwendung von Küchenhelfern stellen keinen Gewährleistungsfall dar.

9. Haftungsausschluss

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die entstehen durch:

- nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch,
- Überhitzung, Leerbetrieb oder unsachgemäße Temperaturbelastung,
- Nichtbeachtung dieser Gebrauchs- und Pflegeanleitung,
- unsachgemäße Reinigung oder Pflege,
- mechanische Beschädigung (z. B. Sturz),
- eigenmächtige Reparaturen, Veränderungen oder Umbauten am Produkt.

Dieser Haftungsausschluss gilt im gesetzlich zulässigen Umfang.

10. GEWÄHRLEISTUNG

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind insbesondere Schäden oder Beeinträchtigungen, die verursacht wurden durch:

- nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch;
- unsachgemäße Pflege oder Reinigung;
- Überhitzung oder Überschreitung zulässiger Temperaturgrenzen;
- mechanische Beschädigungen;
- normale Abnutzung und gebrauchsbedingte Veränderungen.

Die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers bleiben unberührt.

11. UMWELT & ENTSORGUNG

Entsorgen Sie Produkt, Verpackung und Zubehör gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen und örtlichen Vorschriften.

Führen Sie Verpackungsmaterialien nach Möglichkeit den entsprechenden Wertstoffkreisläufen zu.

12. SERVICE & KONTAKT

Norbert Woll GmbH

Heinrich Barth Straße 7–11
66115 Saarbrücken · Deutschland

Telefon: +49 681 97049 0

E Mail: info@woll.de

www.woll.de

8. KÜCHENHELFER

- Zulässige Küchenhelfer:
 - Holz, Kunststoff, Silikon, Metall (bei sachgemäßem Gebrauch)