



**concept**  
Gebrauch und Pflege

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres preisgekrönten multifunktionalen WOLL Concept-Kochgeschirrs. Alle Concept Produkte sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt und besitzen einen 5 mm dicken, vollständig eingekapselten Boden. Dieser ist für alle Kochfelder geeignet und sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung. Ein optimierter Schüttrand ermöglicht das saubere Ausgießen von Soßen. Weitere Informationen, Tipps und häufig gestellte Fragen zur Verwendung Ihres außergewöhnlichen Kochgeschirrs finden Sie unter [woll.de/gebrauchs-und-pflegeanleitungen](http://woll.de/gebrauchs-und-pflegeanleitungen)

libretto di istruzioni  
инструкция по эксплуатации  
instrukcja obsługi ユーザーガイド  
Guia do usuário instrucciones de uso  
kullanım kılavuzu Gebrauchsanweisung  
[woll.de/gebrauchs-und-pflegeanleitungen](http://woll.de/gebrauchs-und-pflegeanleitungen)  
gebruiksaanwijzing instrução  
leiðarvísir 使用说明书 käyttöohje  
használati utasítás bruksanvisning  
Mode d'emploi οδηγίες χρήσης



### ENERGIE

Da WOLL Concept Kochgeschirr die Wärme sehr schnell verteilt, kann die Temperatur gesenkt werden, sobald der Siedepunkt erreicht ist. So können Sie schon während des Kochvorgangs Energie sparen.



### ERHITZEN

Der 5 mm dicke und vollständig gekapselte Boden garantiert eine hervorragende Leistung auf Induktionskochfeldern und sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung.



### GRIFFE UND DECKEL

Bei der Verwendung auf dem Kochfeld werden die Griffe und Deckel der Concept-Serie nur leicht warm und können ohne Ofenhandschuhe angegriffen werden.

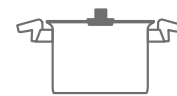


### KÜCHENUTENSILIEN

Sie können beim Kochen in WOLL Concept Produkten Küchenutensilien aus Holz, Kunststoff, Silikon oder Metall verwenden.

### MULTIFUNKTIONALER DECKEL MIT DREI POSITIONEN

Der innovative Glasdeckel kann zum langsamen Garen, Dämpfen, Abgießen und einfachen Rühren in verschiedenen Positionen platziert werden.



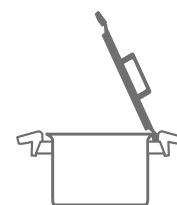
### NORMALPOSITION

Zum Erhitzen, Köcheln oder Dämpfen bei niedrigen, vitaminschonenden Temperaturen.



### ERHÖHTE POSITION

Perfekt für Pasta, Kartoffeln und Reis sowie für schnelles, einfaches und sicheres Abgießen.



### PARKPOSITION

Stellt sicher, dass das Kondenswasser in den Topf und nicht auf Ihre Arbeitsfläche läuft.



### REINIGUNG

Bitte kochen Sie Ihr Woll-Produkt vor dem ersten Gebrauch drei Mal für mindestens 3 Minuten gründlich aus. Das gesamte WOLL Concept-Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Bei stärkeren Verschmutzungen empfehlen wir, das Kochgeschirr vor dem Reinigen mit einem Edelstahlreiniger einzuweichen.



### KOCHFELDER

Der Durchmesser des Kochfeldes sollte der Größe des Bodens Ihres Kochgeschirrs entsprechen - dies spart Energie und Sie können Ihre Speisen schneller erhitzen. Heben Sie Ihr WOLL Concept-Kochgeschirr beim Versetzen immer an, so verhindern Sie Kratzer auf dem Kochfeld.



Die Seitengriffe und Deckel der Concept Serie sind bis zu 200 °C backofenfest, verwenden Sie jedoch immer einen Ofenhandschuh, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen.



### GARANTIE

Wir vergeben 25 Jahre Garantie auf den Körper.



NORBERT WOLL GMBH  
Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany  
Telefon +49 681 / 97 049-0 Fax +49 681 / 97 049-29  
[info@woll.de](mailto:info@woll.de) [www.woll.de](http://www.woll.de)



concept

Use & Care

Congratulations on the purchase of your WOLL Concept multi-functional award winning cookware. The Concept cookware is made of 18/10 stainless steel with a 5 mm thick fully encapsulated bottom suitable for all cooktops providing quick and even heat distribution. The range features optimised rims for perfect pouring. For more information, tips and FAQ's about using your extraordinary cookware please visit, [woll-cookware.com/manual](http://woll-cookware.com/manual)

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



### ENERGY

In WOLL Concept cookware the heat is distributed very fast – which means you turn the temperature down as soon as the boiling point is reached and make great energy savings while cooking.



### HEATING

With a 5 mm thick fully encapsulated bottom, Concept guarantees superb performance on induction cooktops providing quick and even heat distribution.



### HANDLES AND LIDS

When in use on the hob the handles and lids on the Concept series only get slightly warm and can still be held without using oven gloves.

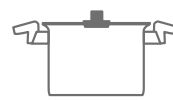


### UTENSILS

Wood, plastic, silicone or metal kitchen utensils all work when cooking with our extraordinary Concept cookware.

### MULTIFUNCTIONAL 3 POSITION LID

The innovative glass lid can be placed in different positions for slow cooking, steaming, pouring and easy stirring.



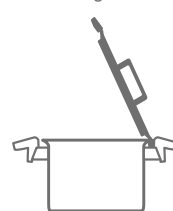
### NORMAL

Firmly in place for heating, simmering or steaming at vitamin-friendly low temperatures.



### RAISED

Lid placed on the side handles, perfect for pasta, potatoes and rice and also for fast, easy and safe draining.



### PARKED

Lid tucked into the side handle ensures condensation runs into the inside of the pot not onto your kitchen top.



### CLEANING

Please boil out your Woll product three times for at least 3 minutes before first use. All WOLL Concept Cookware is dishwasher-proof. For heavier dirt we recommend soaking the cookware before cleaning with a stainless steel cleaner.



### HOB

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



### SAFETY

The Concept side handles and lids are oven-resistant up to 200 °C but always use an oven glove when removing from the oven.



### GUARANTEE

25-year warranty on the body



NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany  
Telephone +49 681 / 97 049-0 Fax +49 681 / 97 049-29  
[info@woll.de](mailto:info@woll.de) [www.woll-cookware.com](http://www.woll-cookware.com)