



**concept**<sup>PRO</sup>  
Gebrauch und Pflege

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 www.woll.de

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres preisgekrönten multifunktionalen WOLL Concept Pro-Kochgeschirrs. Concept Pro bietet dank seines innovativen Fünf-Schicht-Materials eine perfekte, schnelle Hitzeverteilung mit gleichmäßiger Erwärmung. Die Serie zeichnet sich durch abgerundete, vollständig in Aluminium gegossene Ränder aus und vermeidet so scharfe Kanten, beugt Korrosion vor und ermöglicht perfektes Ausgießen. 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 Pro 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

Dank des Fünf-Schicht-Materials garantieren alle Concept Pro Produkte eine gleichmäßige Erhitzung vom Boden bis zum obersten Rand.



## GRIFFE UND DECKEL

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

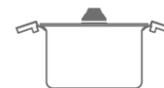


## KÜCHENUTENSILIEN

Sie können beim Kochen in WOLL Concept Pro 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.

## DER ABNEHMBARE STIEL - EINFACH, PRAKTISCH SICHER!

### ABNEHMEN



Die WOLL Arretierung von der Pfanne weg schieben



Den abnehmbaren Stiel anheben und abnehmen

### ANBRINGEN



Den Stiel auf den Vorsprung schieben



Drücken, bis er mit einem Klick einrastet



## REINIGUNG

Bitte kochen Sie Ihr Woll-Produkt vor dem ersten Gebrauch drei Mal für mindestens 3 Minuten gründlich aus. Das gesamte WOLL Concept Pro Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Bitte denken Sie daran, zuerst den abnehmbaren Stiel zu entfernen (falls zutreffend). 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 Pro Kochgeschirr beim Versetzen immer an, so verhindern Sie Kratzer auf dem Kochfeld.



Die Seitengriffe und Deckel der Concept Pro Serie sind bis zu 220 °C backofenfest, verwenden Sie jedoch immer einen Ofenhandschuh, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen.



## GARANTIE

Wir vergeben 25 Jahre Garantie auf den Körper.



**concept**<sup>PRO</sup>  
Use & Care

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 www.woll-cookware.com

Congratulations on the purchase of your WOLL Concept Pro multi-functional award winning cookware. Concept Pro provides perfect, rapid thermal distribution with even heating all over due to innovative five-play multi-layer technology. The range features rounded lips completely encased in aluminium, avoiding sharp edges, preventing corrosion whilst proving perfecting 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 Pro 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 Concept Pro cookware you are guaranteed even heating from the bottom right up to the upper edge due to 5-ply multi-layer technology with an aluminium core.



### HANDLES AND LIDS

When in use on the hob the handles and lids on the Concept Pro 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 Pro 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.

### THE DETACHABLE HANDLE - Easy, Practical, Safe!

#### DETACHING



Slide the WOLL button away from the pan



Lift and remove the detachable handle

#### ATTACHING



Guide the handle onto the nose



Push until it 'clicks' into place



### CLEANING

Please boil out your Woll product three times for at least 3 minutes before first use. All WOLL Concept Pro Cookware is dishwasher-proof but please remember to remove the detachable handle first (if applicable). For heavier dirt we recommend soaking the cookware before cleaning with a stainless steel cleaner.



### HOBS

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 Pro cookware while moving to keep your hob looking like new.



### SAFETY

The Concept Pro side handles and lids are oven-resistant up to 220 °C but always use an oven glove when removing from the oven. Detachable handles must be removed before placing cookware in the oven.



### GUARANTEE

25-year warranty on the body