



STEEL

GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG USE & CARE

NORBERT WOLL GMBH

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

INHALT / CONTENTS

Deutsch

3

STEEL

BESTÄNDIG STILVOLL



LIEBE:R KUND:IN,

wir bedanken uns für die Entscheidung für Kochgeschirr von WOLL. Seit 1979 haben wir uns der Entwicklung von innovativem, hochwertigem Kochgeschirr verschrieben. Traditionelle Handwerkskunst und modernste Technologie gehen hierbei Hand in Hand.

Genau diese Verbindung macht WOLL-Produkte einzigartig in Bezug auf Qualität, Zuverlässigkeit, Design und Funktionalität. Mit unserem Kochgeschirr möchten wir auch unsere Leidenschaft teilen – aus Liebe zum Kochen und zu gutem Essen.

EINFACH – ABER MIT STIL, BITTE.

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

SCHNELL AUF TEMPERATUR

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

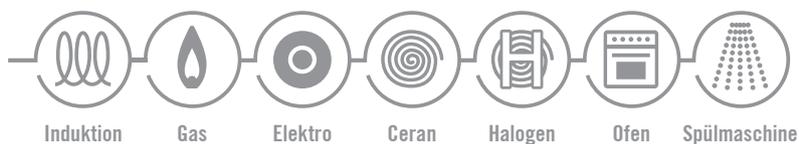
Nachfolgend haben wir einige Tipps zusammengestellt – für lange Freude am Kochgeschirr und das bestmögliche Kocherlebnis.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht
das WOLL-Team

STEEL

BESTÄNDIG STILVOLL

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



VOR DER NUTZUNG

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

REINIGEN

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

Steel-Töpfe:

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

Steel-Pfannen:

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

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

HITZEBESTÄNDIGKEIT

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

KÜCHENHELFER

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

GEBRAUCH

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

Kochen auf Ceran- und Induktionskochfeldern: Hoch die Pfannen!

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

ENERGIE

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

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

Noch mehr Energiespartipps:

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

INDUKTION

Kochen mit Induktion: Energiesparend – sauberer – schneller!

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

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

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

Tipp für Induktionsprodukte:

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

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

Erwärmen Sie die Pfanne nicht im leeren Zustand.

GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

GEWÄHRLEISTUNG

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anderen angegeben) geben Sie bitte Ihr Produkt zusammen mit der Rechnung oder Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Unsere Service-Adresse finden Sie auf dieser Seite.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Verschleißerscheinungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z. B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Sturz oder unsachgemäße Reinigung). Ebenso ausgenommen sind Gebrauchsspuren und optische Veränderungen, die durch Spülmaschinen-Reinigung entstanden sind.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund

- nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs,
- unsachgemäßer Behandlung,
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchs- und Pflegehinweise oder
- nicht sachgemäß durchgeführter Reparaturen entstanden sind.

GARANTIE

Im Garantiefall wird Norbert Woll GmbH nach eigenem Ermessen und auf eigene Kosten das Produkt entweder reparieren oder entsprechenden Ersatz liefern.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn und so weit

- das Produkt keinen Schaden oder Verschleißerscheinungen ausweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und/oder den Vorgaben gemäß Gebrauchsanleitung abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- das Produkte keine Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberfläche zurückzuführen sind.

Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

SERVICE-ADRESSE

Norbert Woll GmbH
Kundenservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

ENTSORGUNG

Bitte entsorgen Sie Ihr Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß den Vorschriften Ihres örtlichen Entsorgungssystems. Bei Fragen setzen Sie sich bitte mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen in Verbindung.

GARANTIE

25 Jahre Garantie auf den Körper und 2 Jahre auf die Versiegelung.

- Im Übrigen gelten die jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.
- In anderen Ländern (als Deutschland) gelten evtl. andere Garantie- und/oder Gewährleistungsbestimmungen. Bitte fragen Sie Ihren Händler.
- Verschleiß im Antihafbereich, verbrannte Produkte mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.