



GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG
USE & CARE

KOCHGESCHIRR

PFAS-FREE

eco
logic

ecolour

eco
LITE



EXTRAORDINARY COOKWARE MADE IN GERMANY

PFAS-FREE

ENTDECKE UNSERE NEUE, REVOLUTIONÄRE **PFAS-FREIE**
VERSIEGELUNG MIT HÖCHSTER PERFORMANCE.

DIAMOND QXR – BESSER FÜR DICH. BESSER FÜR DIE NATUR.

DISCOVER OUR NEW, REVOLUTIONARY **PFAS-FREE**
COATING WITH THE HIGHEST PERFORMANCE.

DIAMOND QXR – BETTER FOR YOU. BETTER FOR NATURE.

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU REVÊTEMENT RÉVOLUTIONNAIRE **SANS PFAS**
AVEC UNE PERFORMANCE MAXIMALE.

DIAMOND QXR – MIEUX POUR VOUS. MIEUX POUR LA NATURE.

SCOPRITE IL NOSTRO NUOVO E RIVOLUZIONARIO RIVESTIMENTO
SENZA PFAS CON PRESTAZIONI ELEVATE.

DIAMOND QXR – MEGLIO PER TE. MEGLIO PER LA NATURA.

DESCUBRE NUESTRO NUEVO Y REVOLUCIONARIO
SELLADO **SIN PFAS** Y CON LAS MÁS ALTAS PRESTACIONES.

DIAMOND QXR - MEJOR PARA TI. MEJOR PARA LA NATURALEZA.

BEKIJK ONZE NIEUWE, REVOLUTIONAIRE EN **PFAS-VRIJE**
VERZEGELING VOOR TOPPRESTATIES

DIAMOND QXR – BETER VOOR JOU BETER VOOR DE NATUUR

OPPDAG VÅR NYE, REVOLUSJONERENDE **PFAS-FRIE**
FORSEGLING MED TOPP YTELSE.

DIAMOND QXR – BEDRE FOR DEG BEDRE FOR NATUREN.

OBJEVTE NAŠI NOVOU REVOLUČNÍ POVRCHOVOU ÚPRAVU
BEZ PFAS A S MAXIMÁLNÍ ÚČINNOSTÍ

DIAMOND QXR – LEPŠÍ PRO VÁS. LEPŠÍ PRO PŘÍRODU.

敬请探索我们全新的、革命性的、不含 PFAS 的、
最高性能的涂层。

DIAMOND QXR - 更加保护您的安全。更加保护大自然。

*Die Diamond-QXR-Versiegelung wird in einem PFAS- und PTFE-freien Verfahren hergestellt

*The Diamond QXR coating is manufactured in a PFAS-free and PTFE-free process

*Le revêtement Diamond-QXR est fabriqué dans un procédé sans PFAS et sans PTFE

*Il rivestimento Diamond-QXR è prodotto con un processo privo di PFAS e PTFE

*El sellado Diamond QXR se fabrica en un proceso libre de PFAS y PTFE.

*De Diamond-QXR-verzegeling wordt in een PFAS- en PTFE-vrij proces geïmporteerd

*Diamond-QXR-forseglingen framstilles i en PFAS- og PTFE-fri prosess

*Při výrobě povrchové vrstvy Diamond-QXR se nepoužívají žádné PFAS ani PTFE

*Diamond-QXR 涂层采用不含 PFAS 和 PTFE 的工艺制造。

INHALT / CONTENTS

| | |
|------------|----|
| Deutsch | 4 |
| English | 12 |
| Français | 20 |
| Italiano | 28 |
| Español | 36 |
| Nederlands | 44 |
| Norsk | 52 |
| Česky | 60 |
| 中文 | 68 |



FÜR LANGE FREUDE AN IHREM WOLL-KOCHGESCHIRR

Liebe Kundin, lieber Kunde,

nirgendwo lässt sich besser hochwertig und nachhaltig produzieren als in Deutschland. Made in Germany – für WOLL ist dieses Siegel nicht nur ein Qualitätsmerkmal. Sondern auch ein Bekenntnis zum Standort. Auch deshalb steht bei WOLL die wohl modernste Alugusspfannen-Produktion in Europa. Das WOLL-Team prüft die Güte jedes einzelnen Artikels permanent: Beim Gießen, Schleifen, Beschichten, beim Testen im Labor, bei der Montage und beim Versand. Mit einem Gefühl für Zeitgeist entwirft man bei WOLL Produkte, die einen Unterschied machen. Die Entwicklung von PFAS-freien Beschichtungen war daher unser nächster Meilenstein.

PFAS-FREIE WOLL-QUARZITVERSIEGELUNG QXR

Unsere Quarzit-Versiegelung ist auf mineralischer Basis und ohne Zugabe von PFAS/PFTE hergestellt und zeichnet sich durch hervorragende Antihaft-Eigenschaften aus. Durch die einzigartige QXR-Versiegelung entsteht auf der Oberfläche ein besonders raues Profil. Dies sorgt für die Entstehung von Röstaromen, welche Ihr Gericht noch leckerer machen.

Beachten Sie unsere Tipps für noch mehr Spaß am Kochen.

ENERGIE

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



In WOLL-Aluminium-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-Aluminium-Kochgeschirr, deren Boden dem Durchmesser der Herdplatte entsprechen. 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 – auch bei Viereckpfannen oder der ovalen Fischpfanne!
- Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer sein als der Durchmesser des Bodens des WOLL-Aluminium-Kochgeschirrs.
- Durch den besonders dicken WOLL-Thermoboden werden Speisen auch bei ausgeschalteter Herdplatte lange warmgehalten.
- Wählen Sie eine Topfgröße, die dem Inhalt entspricht. Ein Topf sollte optimalerweise zu 2/3 gefüllt sein.
- Gemüse wie z.B. Kartoffeln, Karotten oder Blumenkohl dämpfen Sie am besten ohne oder mit wenig Flüssigkeit im geschlossenen Topf oder in einer Kasserolle – das spart Energie, ist gesünder und schmeckt besser. Auch die Kochzeit reduziert sich dabei um 30–40%.

ERHITZEN

**Die richtige Temperatur beim Braten:
WOLL-Aluminium-Kochgeschirr wird besonders schnell heiß!**



WOLL-Aluminium-Kochgeschirr mit QXR-Versiegelung erreicht schon nach 70 Sekunden eine Temperatur von über 300°C. Reduzieren Sie die Hitze rechtzeitig, um ein gesundes und geschmackvolles Kochergebnis zu erzielen. Denn bei zu hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen zudem sogenannte Teerharze auf der Pfannenoberfläche, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können und die Antihafteigenschaften beeinträchtigen.

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: Zum Schutz vor Beschädigungen an der Versiegelung sollte der Herd beim Einsatz von WOLL-QXR-Produkten spätestens nach einer Minute Nutzung der Booster-Funktion wieder heruntergedreht werden. Somit sorgen Sie für einen längeren Erhalt der herausragenden Antihaft-Eigenschaft Ihres Produkts.

**So erhitzen Sie WOLL-Aluminium-Kochgeschirr richtig,
wenn Sie mit Fett oder Öl braten oder backen:**

- Erhitzen Sie Ihr WOLL-Aluminium-Kochgeschirr ca. eine Minute im Leerzustand auf höchster Heizstufe. Der hochwertige Thermoboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig.
- Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und fügen Sie Fett oder Öl und Ihr Bratgut hinzu. (sehen Sie hierzu „Fette und Öle“)
- Machen Sie den Kochlöffeltest: um zu sehen, ob das Fett oder Öl die richtige Temperatur hat, halten sie einen trockenen Holzlöffelstiel in das Fett. Bilden sich rundherum kleine Bläschen, dann ist das Fett heiß genug. Es sollte nicht anfangen zu rauchen, denn dann beginnt es zu verbrennen!

**WOLL-Aluminium-Kochgeschirr eignet sich dank der hochwertigen Antihaftversiegelung
aber auch hervorragend für die fettfreie Zubereitung, zum Beispiel von Fleisch:**

- Beim fettfreien Braten von Fleisch erhitzen Sie Ihr WOLL-Aluminium-Kochgeschirr ca. eine Minute auf höchster Stufe. Die Temperatur können Sie mit dem Tropfentest prüfen: spritzen Sie mit einem nassen Finger ein paar Tropfen Wasser in das WOLL-Aluminium-Kochgeschirr – tanzen die Tropfen auf dem Boden, hat es die richtige Temperatur; verzischen sie sofort, ist das WOLL-Aluminium-Kochgeschirr schon zu heiß.
- Jetzt können Sie die Wärme um ca. 30% reduzieren.
- Bitte beachten Sie, dass das Fleisch Zimmertemperatur haben muss.
- Geben Sie das Fleisch nun in das WOLL-Aluminium-Kochgeschirr – es wird zunächst leicht ankleben.
- Wenden Sie es, wenn es sich leicht vom Boden löst, und braten Sie auch die andere Seite scharf an.
- Braten Sie Ihr Fleisch nun, bis es den gewünschten Garzustand erreicht hat. Blutig: bei der Daumenprobe kein Widerstand; Rosa: leichter Widerstand; Durchgebraten: das Fleisch gibt kaum noch nach.
- Lassen Sie das Fleisch nach dem Braten noch ca. 5 Minuten im Ofen bei 90°C ruhen.



Wählen Sie je nach Zubereitung ein Öl oder Fett, das die gewünschte Kochtemperatur verträgt. Denn Fette und Öle haben eine unterschiedliche Hitzestabilität, man spricht auch vom Rauchpunkt – das ist die Temperatur, bei der die Fettverbrennung durch sichtbare Rauchentwicklung beginnt.

In der heißen Küche, z.B. zum scharfen Anbraten von Fleisch oder bei der Zubereitung von Gemüse im Wok, sind Speisefette und -öle mit einem hohen Rauchpunkt besonders empfehlenswert:

- raffiniertes Distelöl (Rauchpunkt 266 °C)
- raffiniertes – oft auch als „rein“ bezeichnetes – Olivenöl (Rauchpunkt 242 °C)
- raffiniertes Rapsöl – auch von Ernährungsberatern sehr empfohlen (Rauchpunkt 240 °C)
- raffiniertes Sonnenblumen-, Kokos-, Maiskeim-, Soja- oder Erdnussöl (220 – 232 °C)
- Palmkernfett (220 °C)

Für sanftes Anbraten, z.B. von Fisch oder Hühnerbrust, oder die Zubereitung von Pfannengerichten, wie z.B. Bratkartoffeln oder panierten Speisen, eignen sich:

- Traubenkernöl (190 – 210 °C)
- Butterschmalz (geklärte Butter; bis 205 °C)
- natives Olivenöl extra (bis 190 °C)

Butter und Margarine vertragen nur ca. 160 °C Hitze und werden häufig bei der Zubereitung von Eiergerichten, panierten und mehlierten Speisen oder zum zarten Andünsten von Gemüse verwendet.

ACHTUNG:

Diätfette und Diätmargarinen und die meisten nativen oder kaltgepressten Öle (z.B. natives Distel- oder Sonnenblumenöl) sind in der Regel nicht zum Braten geeignet!

Achten Sie immer auf die Hinweise der Hersteller auf den Verpackungen.

Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einem Feuerlöscher, einer Decke o.ä.

QXR-VERSIEGELUNG

Schnitt- oder Kratzspuren:

Kein Problem!

PFAS-FREE

Die widerstandsfähige QXR-Versiegelung aus Quarzit ist schnitt- und abriebfest. Vermeiden Sie starke Schläge, besonders an den Rändern und hacken Sie nicht auf die Bratfläche. Dies kann zu Abplatzungen führen. Bei mineralischen Versiegelungen – wie unserer QXR-Versiegelung – ist anfänglich immer ein bedeutend besserer Antihafteffekt als bei PTFE-Beschichtungen zu erkennen. Jedoch lässt dieser nach 1–2 Jahren etwas nach, was normal ist. Daher empfehlen wir nach einiger Zeit die Zugabe von 3–4 Tropfen Öl oder etwas Fett beim Braten.

KÜCHENHELFER

Praktische Küchenhelfer:

Alles ist möglich!



Dank der widerstandsfähigen WOLL-Versiegelung können Sie problemlos alle Küchenhelfer einsetzen, ob aus Holz, Kunststoff oder auch Metall. Oder nutzen Sie unsere praktischen WOLL-Silikon-Küchenhelfer – sie sind hoch hitzebeständig, sehr leicht zu reinigen, hygienisch und verlängern die Lebensdauer unserer Produkte noch zusätzlich.

REINIGUNG

Reinigung von WOLL-Aluminium Kochgeschirr:

Einfacher geht's nicht!



Bitte kochen Sie Ihr WOLL-Produkt vor dem ersten Gebrauch drei Mal aus. Nach jeder Verwendung sollte das Produkt entweder per Hand mit Spülmittel und einem Küchenschwamm, oder in der Spülmaschine von Fettresten befreit werden. So wird die Versiegelung vor eingebranntem Fett geschützt. Damit Sie länger Freude an Ihrem Produkt haben, empfehlen wir eine Reinigung per Hand. Die aggressiven Reiniger in der Spülmaschine können ein Nachlassen des Antihafteffektes hervorrufen. Bitte entfernen Sie den abnehmbaren Stiel, bevor Sie Ihr Woll-Produkt in die Spülmaschine stellen. **Bitte beachten Sie, dass Produkte mit festen Holzgriffen und -stielen nicht spülmaschinengeeignet sind.**

CERAN

Kochen auf Cerankochfeldern:

Hoch die Pfannen!



Vermeiden Sie Hin- und Herschieben von WOLL-Aluminium-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.

Kochen mit Induktion:**Energiesparend – sauberer – schneller!**

Auch wenn Sie mit Induktion kochen, ist WOLL-Aluminium-Kochgeschirr genau das Richtige. Beim Kochen mit WOLL-Induktionskochgeschirr wird direkt im vollflächigen Induktionsboden ein starkes Magnetfeld erzeugt. 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-Aluminium-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. Um Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden, heben Sie Ihr WOLL-Aluminium-Kochgeschirr beim Versetzen immer an.

Tipps 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: Zum Schutz vor Beschädigungen an der Versiegelung sollte der Herd beim Einsatz von WOLL-QXR-Produkten spätestens nach einer Minute Nutzung der Booster-Funktion wieder heruntergedreht werden. Somit sorgen Sie für einen längeren Erhalt der herausragenden Antihaf-Eigenschaft Ihres Produkts.

FÜR IHRE SICHERHEIT**Beim Frittieren:**

Verwenden Sie einen hohen Topf oder Bräter.



Diesen höchstens bis zur Hälfte mit Fett füllen, dadurch vermeiden Sie Verbrennungen durch überschäumendes Fett. Achtung: Fett nicht überhitzen (max. Fetttemperatur 180 °C). Keinen Deckel verwenden.

Eingegossene Hebegriffe:

Bei WOLL-Aluminium-Kochgeschirr mit eingegossenen Hebegriffen (Gussgriffen) verwenden Sie immer Topflappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden.

Feste Phenolik-Seitengriffe und -Deckelknöpfe unserer Produkte der Serie Eco Logic QXR sind backofenfest bis 250 °C. Feste Stiele, Seitengriffe und Deckelknöpfe unserer Produkte der Serie Eco Lite QXR und Ecolour QXR sind backofenfest bis 200 °C.

Sie werden im Backofen heiß – verwenden Sie daher Topflappen beim Angreifen.

Abnehmbare Stiele von WOLL-Aluminium-Kochgeschirr sind nicht backofenfest.

Für die Verwendung im Backofen müssen die abnehmbaren Stiele immer abgenommen werden.

Umgang mit Beschlagteilen: Dank der eingegossenen Messingtülle kann die Griffschraube bedenkenlos nachgezogen werden.

Holzgriffe und -stiele: Produkte mit festen Holzgriffen und -stielen sind nicht spülmaschinengeeignet und nicht backofenfest. Produkte mit Holzgriffen und -stielen sind zudem nicht für die Verwendung auf einem Gasherd oder Gasgrill geeignet.

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 Seite 11.

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

EcoLite QXR: 3 Jahre Garantie auf den Körper und die Versiegelung.

EcoLogic QXR: 25 Jahre Garantie auf den Körper, 3 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.
- Natürlicher Verschleiß im Antihafbereich, verbrannte Pfannen mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.



FOR LONG-LASTING ENJOYMENT OF YOUR WOLL COOKWARE

Dear Customer,

There is no better place for the production of high-quality and sustainable products than Germany. Made in Germany – for WOLL, this seal is not just a sign of quality. It is also a commitment to the location. This is one of the reasons why WOLL has probably the most modern cast aluminium pan production in Europe. The WOLL team constantly checks the quality of every single item: while casting, grinding, coating, testing in the laboratory, assembling and shipping. WOLL designs products that are in tune with the zeitgeist of our times. Products that make a difference. Developing PFAS-free coatings was therefore our next milestone.

PFAS-FREE WOLL QXR QUARTZITE COATING

Our mineral-based quartzite coating is manufactured without adding PFAS/PFTE and is characterised by excellent non-stick properties. The unique QXR coating creates a finish with a particularly rough profile. As a result your dish develops roasted flavours, making it even more delicious.

Follow our tips for even more fun while cooking.

ENERGY

Quick treats that consume less energy:

High-quality intelligent cooking!



WOLL aluminium 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 aluminium cookware with a base that matches the diameter of the hob. A hob that is too large will consume energy unnecessarily. Thanks to the high quality and good heat conductivity of the WOLL thermal base, heat is distributed uniformly even if the hob is slightly smaller – also in the case of square pans or oval fish pans!
- On a gas cooker, the diameter of the gas flame should never be larger than the diameter of the base of the WOLL aluminium cookware.
- The particularly thick WOLL thermal base keeps food warm for a long time even when the hob is switched off.
- The size of the pot should correspond to the contents. A pot should ideally be filled to two-thirds of its capacity.
- Vegetables such as potatoes, carrots or cauliflower are best steamed, without liquid or with a little liquid, in a closed pot or in a casserole – this is healthier, tastes better and saves energy. It also reduces cooking time by 30–40%.

HEATING

The right temperature for roasting:

WOLL aluminium cookware gets hot very quickly!



WOLL aluminium cookware with QXR coating reaches a temperature of over 300°C after just 70 seconds. Reduce heat at the right time to ensure healthy and tasty dishes. Cooking oils and fats burn very quickly when the temperature is too high and also leave behind what are known as tar resins on the surface of the pan. It may not always be possible to remove these tar resins and this will impair the non-stick properties of the pan.

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, special care must be taken when using this function – especially when it is used to heat up the cookware quickly: When using WOLL QXR products, turn down the cooker again after a maximum period of

one minute when using the booster function. This will protect the coating from damage and ensure that the outstanding non-stick properties of your product are retained for a long time.

**How to heat WOLL aluminium cookware correctly,
if you roast or bake with fat or oil:**

- Heat your empty WOLL aluminium cookware for approx. one minute on the highest heat setting. The high-quality thermal base heats up very quickly and evenly.
- Reduce heat to the desired heat setting after one minute and add fat or oil and the food that you want to fry. (Also see „Fats and Oils“)
- Do the cooking spoon test: to check if the fat or oil is at the right temperature, insert a dry wooden spoon handle into the fat. If small bubbles form all around, the fat is sufficiently hot. It should not start to smoke, because then it will start burning!

Moreover, thanks to the high-quality non-stick coating, WOLL aluminium cookware is also ideal for fat-free cooking, for example, with meat:

- When roasting meat without using fat, heat your WOLL aluminium cookware for about one minute on the highest setting. You can check the temperature with the drop test: add a few drops of water to the WOLL aluminium cookware with a wet finger – if the drops dance at the bottom, it is at the right temperature; if they disappear immediately, the WOLL aluminium cookware is already too hot.
- Now you can reduce the heat by about 30%.
- Please note that the meat must be at room temperature.
- Now put the meat into the WOLL aluminium cookware – it will stick slightly at first.
- Turn it over when it comes off the bottom easily and sear the other side as well.
- Now roast your meat until it has been done to your liking.
Rare: no resistance when pressed with your thumb; pink: slight resistance;
well done: the meat is almost firm to the touch.
- After roasting, let the meat rest in the oven at 90°C for about 5 minutes.

Enjoy good health:**Choose correctly, because not all fats like heat!**

Depending on the recipe, choose an oil or fat that can tolerate the required cooking temperature. Fats and oils differ in their heat stability, also referred to as the smoke point – this is the temperature at which fat begins to burn with the formation of visible smoke.

When cooking with heat, e.g. searing meat or preparing vegetables in a wok, it is advisable to use cooking fats and oils with a high smoke point:

- refined safflower oil (smoke point 266°C)
- refined – also called „pure“ – olive oil (smoke point 242°C)
- refined rapeseed oil – which is highly recommended by nutritionists (smoke point 240°C)
- refined sunflower oil, coconut oil, maize germ oil, soybean oil or peanut oil (220–232°C)
- palm kernel fat (220°C)

For searing, e.g. fish or chicken breast, or to prepare pan-fried dishes, such as fried potatoes or breaded dishes, the following are suitable:

- grape seed oil (190–210°C)
- ghee (clarified butter; up to 205°C)
- extra virgin olive oil (up to 190°C)

Butter and margarine can only withstand heat of about 160°C and are often used in the preparation of egg dishes, breaded and floured dishes or to lightly braise vegetables.

ATTENTION:

Dietary fats, dietary margarines and most virgin or cold-pressed oils (e.g. virgin safflower oil or sunflower oil) are generally not suitable for roasting! Always pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging.

Do not extinguish burning fat with water. Use a fire extinguisher, blanket or something similar.

QXR COATING

Cuts or scratches:

No problem!

PFAS-FREE

The hard-wearing QXR coating made of quartzite is resistant to cuts and abrasion. Avoid strong blows, especially on the edges, and do not chop on the roasting surface. This can lead to chipping. Mineral coatings – such as our QXR coating – always provide a significantly better non-stick effect from the very beginning as compared to PTFE coatings. However, this effect wears off somewhat after 1–2 years, which is normal. Therefore, we recommend adding 3–4 drops of oil or a little fat after some time when roasting.

KITCHEN TOOLS

Practical kitchen tools:

Use anything you like!



Thanks to the hard-wearing WOLL coating, you can use any kitchen tool, whether it is made of wood, plastic or even metal, without any problems. Or use our practical WOLL silicone kitchen tools – they are highly heat-resistant, very easy to clean, hygienic and extend the life of our products even further.

CLEANING

Cleaning WOLL aluminium cookware:

It couldn't be easier!



Please rinse out your WOLL product with boiling water three times before first use. After each use, clean the product to remove fat residue. This can be done either by hand with washing-up liquid and a kitchen sponge, or in the dishwasher. This protects the coating from burnt-on fat. To ensure that you enjoy your product for longer, we recommend cleaning it by hand. Aggressive detergents in the dishwasher can cause the non-stick effect to diminish. Please remove the detachable handle before putting your Woll product in the dishwasher.

Please note that products with fixed wooden grips and handles are not dishwasher-safe.

CERAMIC

Cooking on ceramic hobs:

Lift the pans!



Avoid sliding WOLL aluminium cookware back and forth on sensitive hobs of any kind to prevent scratches on the hob. Always lift your cookware when moving it on the hob. We do not accept any liability for this type of damage.

INDUCTION

Cooking with induction:

Energy-saving – cleaner – faster!



WOLL aluminium cookware is ideal even if you cook with induction. When cooking with WOLL induction cookware, a strong magnetic field is generated directly in the full-surface induction base. The heat is therefore generated exactly where it is needed and is distributed evenly. This means: You save energy and can heat food even faster and more precisely. Dirt on the cooker around the WOLL aluminium 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. To avoid damage to the induction hob, always lift your WOLL aluminium cookware when moving it.

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, special care must be taken when using this function – especially when it is used to heat up the cookware quickly: When using WOLL QXR products, turn down the cooker again after a maximum period of one minute when using the booster function. This will protect the coating from damage and ensure that the outstanding non-stick properties of your product are retained for a long time.

FOR YOUR SAFETY

When frying:

Use a high pot or roaster. Fill it no more than halfway with fat to avoid burns caused by foaming fat. Attention: Do not overheat fat (maximum temperature of the fat: 180°C). Do not use a lid.



Cast-in lifting handles:

Always use pot holders for WOLL aluminium cookware with cast-in lifting handles (cast handles), as they get hot due to good heat conductivity.

Fixed phenolic side grips and lid knobs of our products in the Eco Logic QXR series are ovenproof up to 250 °C. Fixed handles, side grips and lid knobs from our Eco Lite QXR and Ecolour QXR range are ovenproof up to 200 °C. They do get hot in the oven – so use pot holders when holding them.

Removable handles of WOLL aluminium cookware are not ovenproof.

Always detach the removable handles before placing the cookware in the oven.

Handling the fittings: Thanks to the cast-in brass grommet, the handle screw can be retightened without any problem.

Wooden grips and handles: Products with fixed wooden grips and handles are not dishwasher-safe and not ovenproof. Products with wooden grips and handles are also not suitable for use on a gas hob or gas barbecue.

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 page 19.

The warranty excludes signs of wear caused by improper use (e.g. overheating, discolouration, scratches, falling or improper cleaning). Traces of use 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
Phone +49 681/97 049-0
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

EcoLite QXR: 3-year guarantee on the body and coating.

EcoLogic QXR: 25-year guarantee on the body, 3-year guarantee on the coating.

- 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.
- Natural wear in the non-stick area, burnt pans with black, tar-like residues or a coating completely damaged by force are excluded from the guarantee.



POUR PROFITER LONGTEMPS DE VOTRE USTENSILE WOLL

Chère cliente, cher client,

Nulle part ailleurs, il n'est possible de fabriquer des produits de meilleure qualité et plus durables qu'en Allemagne. Made in Germany – pour WOLL, ce label n'est pas seulement une caractéristique de qualité. C'est aussi un engagement envers le site. C'est aussi pour cette raison que WOLL dispose de la production de poêles en fonte d'aluminium la plus moderne d'Europe. L'équipe de WOLL contrôle en continu la qualité de chaque article : lors du moulage, ponçage, revêtement, lors des essais en laboratoire, lors du montage et de l'expédition. Habité d'un sens pour l'esprit du temps, WOLL conçoit des produits qui font une différence. Le développement de revêtements sans PFAS devait donc être notre prochain jalon.

REVÊTEMENT EN QUARTZITE QXR WOLL SANS PFAS

Notre revêtement en quartzite est fabriqué sur une base minérale et sans ajout de PFAS/PFTE et il se distingue par d'excellentes propriétés anti-adhésives. Le revêtement QXR unique engendre sur la surface un profil particulièrement rugueux. Cela assure l'apparition d'arômes grillés qui donnent encore meilleur goût à votre plat.

Notez nos conseils pour avoir encore plus de plaisir à cuisiner.

ÉNERGIE

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



Les ustensiles de cuisson WOLL en aluminium 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 en aluminium 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 et même en cas de poêle carrée ou de poêle à poisson ovale !
- Sur une cuisinière à gaz, le diamètre de la flamme ne devrait jamais être plus grand que le diamètre du fond de l'ustensile WOLL en aluminium.
- Grâce au fond thermique WOLL particulièrement épais, les aliments sont conservés longtemps au chaud, même une fois la plaque de cuisson éteinte.
- Choisissez une taille de casserole correspondant au contenu. Idéalement, une casserole doit être remplie aux deux tiers.
- De préférence, cuisez les légumes comme les pommes de terre, les carottes ou les choux-fleurs, à la vapeur, sans ou avec peu de liquide dans une casserole couverte – cela économise de l'énergie, c'est plus sain et le résultat a meilleur goût. De même, vous réduisez ainsi le temps de cuisson de 30 à 40 %.

CHAUFFER

**La bonne température de cuisson :
les ustensiles de cuisson WOLL en aluminium chauffent
particulièrement rapidement !**



Les ustensiles de cuisson WOLL en aluminium avec revêtement QXR atteignent déjà une température de plus de 300 °C après 70 secondes. Réduisez la puissance à temps afin d'obtenir un résultat sain et savoureux. En effet, en cas de températures trop élevées, les huiles de cuisson et les graisses brûlent très rapidement et laissent des traces goudronneuses sur la surface de la poêle. Ces traces ne peuvent éventuellement plus être éliminées et peuvent compromettre les propriétés anti-adhésives.

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. Faites cependant particulièrement attention si vous utilisez cette fonction, surtout pour chauffer rapidement votre ustensile de cuisson : en vue de la protection contre les dommages du revêtement, nous recommandons d'arrêter la fonction « booster » au plus tard après une minute d'utilisation si vous utilisez des produits QXR de WOLL. Vous assurez ainsi de conserver plus longtemps l'excellente propriété anti-adhésive de votre produit.

Voici comment chauffer correctement les ustensiles de cuisson de WOLL en aluminium lorsque vous les utilisez pour une cuisson en utilisant de la matière grasse :

- Chauffez votre ustensile de cuisson de WOLL en aluminium pendant environ 1 minute à vide sur la plaque de cuisson réglée à son maximum. Le fond thermique de haute qualité chauffe très rapidement et de manière homogène.
- Pensez à repasser à temps au niveau de cuisson souhaité avant d'ajouter la matière grasse et les aliments à cuire. (Voir à ce propos « Graisses et huiles »)
- Faites le test de la cuiller : pour vérifier que la graisse ou l'huile de cuisson a atteint la bonne température, vous pouvez plonger le manche sec d'une cuiller en bois dans la matière grasse. Si de petites bulles se forment tout autour, la matière grasse est suffisamment chauffée. Il ne faut pas que de la fumée commence à se former, car dans ce cas, la matière grasse brûle !

Grâce à leur revêtement anti-adhésif haut de gamme, les ustensiles de cuisson de WOLL en aluminium sont aussi parfaitement adaptés à la préparation sans matières grasses, par exemple de viandes :

- Lors de la cuisson des viandes sans matière grasses, vous pouvez utiliser votre ustensile de cuisson de WOLL en aluminium pendant une minute sur la plaque de cuisson à niveau maximum. Vous pouvez vérifier la température avec le test de la goutte d'eau : projetez quelques gouttes d'eau avec les doigts sur votre produit en aluminium. Si les gouttes d'eau courent sur le fond de la poêle, c'est qu'elle est à la bonne température, si elles s'évaporent de manière instantanée, l'ustensile de cuisson WOLL en aluminium est déjà trop chaud.
- Réduisez ensuite la température d'environ 30%.
- Notez que la viande doit être à température ambiante.
- Déposez maintenant la viande dans l'ustensile en aluminium de WOLL. Celle-ci va d'abord rester un peu collée.

- Retournez la viande lorsqu'elle commence à se décoller un peu du fond pour la saisir également de l'autre côté.
- Faites revenir la viande jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée.
Saignant : aucune résistance lorsque vous testez avec le pouce ; à point : une légère résistance se fait sentir ; bien cuit : quasiment aucun mouvement n'est perceptible.
- Après la cuisson, laissez la viande reposer pendant environ 5 minutes dans un four préchauffé à 90 °C.

GRAISSES & HUILES

Pour une cuisine saine :

choisissez bien, car les matières grasses n'apprécient pas toutes la chaleur !



Selon ce que vous cuisinez, choisissez une huile ou une matière grasse qui résistera à la température de cuisson désirée. Les matières grasses et les huiles ont des niveaux de stabilité différents lors de la cuisson. On parle aussi de point de fumée, c'est-à-dire la température à laquelle le corps gras commence à brûler, ce qui est visible quand de la fumée apparaît.

En cas de cuisson à haute température, par exemple pour saisir de la viande ou cuire des légumes dans un wok, il est particulièrement recommandé d'utiliser des matières grasses et des huiles de cuisson ayant un point de fumée élevé :

- huile de carthame raffinée (point de fumée à 266 °C)
- huile d'olive raffinée, souvent appelée « pure », (point de fumée à 242 °C)
- huile de colza raffinée, également fortement recommandée par les nutritionnistes, (point de fumée à 240 °C)
- huile raffinée de tournesol, de noix de coco, de maïs, de soja ou d'arachide (220 – 232 °C)
- huile de graine de palmier (220 °C)

Pour une cuisson douce, par exemple pour le poisson ou les escalopes de poulet, ou pour les aliments frits comme les pommes sautées ou les aliments panés, utilisez de préférence :

- huile de pépins de raisin (190 – 210 °C)
- beurre concentré (beurre clarifié, jusqu'à 205 °C)
- huile d'olive extra vierge (jusqu'à 190 °C)

Le beurre et la margarine peuvent supporter une chaleur d'environ 160 °C et sont souvent utilisés dans les préparations à base d'œuf ou panées, ou pour faire revenir doucement les légumes.

ATTENTION :

Les matières grasses ou les margarines allégées et la plupart des huiles vierges ou pressées à froid (comme l'huile de carthame ou de tournesol vierge) ne sont généralement pas adaptées à la friture ! Tenez toujours compte des indications du fabricant figurant sur l'emballage.

N'éteignez pas une matière grasse qui brûle avec de l'eau, mais avec un extincteur, une couverture, ou un moyen similaire.

REVÊTEMENT QXR

Traces de coupure ou de rayure :
aucun problème !

PFAS-FREE

Le revêtement QXR résistant en quartzite est résistant aux coupures et à l'abrasion. Évitez les chocs violents, en particulier sur les bords, et ne hachez pas d'aliments sur la surface de cuisson. Cela pourrait entraîner des éclats. Pour les revêtements minéraux, tels que notre revêtement QXR, on constate toujours au début un bien meilleur effet anti-adhésif que sur les revêtement en PTFE. Celui-ci perd cependant légèrement en efficacité après 1 ou 2 ans, ce qui est normal. Nous recommandons ainsi d'ajouter après quelques temps 3 ou 4 gouttes d'huile ou un peu de matière grasse pour la cuisson.

ACCESSOIRES DE CUISINE

Accessoires de cuisine pratiques :
tout est possible !



Grâce au revêtement WOLL très haute résistance, vous pouvez utiliser tous vos accessoires de cuisine sans aucun problème, qu'ils soient en bois, en plastique ou même en métal. Mais pourquoi ne pas utiliser les accessoires WOLL en silicone très pratiques ? Ils sont hautement résistants à la chaleur, très faciles à nettoyer et parfaitement hygiéniques et permettent également de prolonger la durée de vie des produits.

NETTOYAGE

Nettoyage des ustensiles de cuisson WOLL en aluminium :
rien de plus simple !



Veillez laver votre produit WOLL trois fois à l'eau bouillante avant la première utilisation. Après chaque utilisation, lavez le produit à la main avec du produit vaisselle et une éponge ou au lave-vaisselle pour éliminer les restes de graisse. Cela protège le revêtement contre la graisse brûlée. Pour que vous puissiez profiter encore plus longtemps de votre produit, nous vous recommandons de le nettoyer à la main. Les nettoyeurs agressifs au lave-vaisselle pourraient causer une baisse de l'effet anti-adhésif. Veuillez retirer le manche amovible avant de placer votre produit Woll au lave-vaisselle. **Veillez noter que les produits dotés de manches et de poignées en bois massif ne passent pas au lave-vaisselle.**

VITROCÉRAMIQUE

Cuisiner sur une plaque vitrocéramique :
haut les poêles !



Afin d'éviter les rayures, évitez les mouvements de va-et-vient des ustensiles de cuisson de WOLL en aluminium 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'endosons aucune responsabilité pour les dommages liés à ces manipulations.

INDUCTION

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



Les ustensiles de cuisson en aluminium WOLL sont également parfaitement adaptés à la cuisson à induction. Lorsque vous cuisinez avec des ustensiles de cuisson à induction WOLL, un fort champ magnétique se crée directement dans le revêtement à induction qui recouvre tout le fond de la poêle. 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 aluminium 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. Pour éviter d'endommager la plaque de cuisson à induction, veuillez toujours soulever le produit en aluminium WOLL pour le déplacer.

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. Faites cependant particulièrement attention si vous utilisez cette fonction, surtout pour chauffer rapidement votre ustensile de cuisson : en vue de la protection contre les dommages du revêtement, nous recommandons d'arrêter la fonction « booster » au plus tard après une minute d'utilisation si vous utilisez des produits QXR de WOLL. Vous assurez ainsi de conserver plus longtemps l'excellente propriété anti-adhésive de votre produit.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous faites frire :



Utilisez une casserole ou une sauteuse à bords hauts. Remplissez-la de graisse jusqu'à mi-hauteur au maximum afin d'éviter toute brûlure au cas où la graisse déborderait. Attention : ne surchauffez pas la graisse (la température ne doit pas dépasser 180°C). N'utilisez pas de couvercle.

Poignées moulées :

Utilisez toujours des maniques pour manipuler les ustensiles de cuisson WOLL en aluminium avec poignées moulées (poignées en fonte) car ces dernières peuvent devenir très chaudes en raison de la bonne conductivité thermique.

Les poignées latérales en phénolique solide et les boutons de couvercle de nos produits de la série Eco Logic QXR vont au four jusqu'à 250 °C. Les manches fixes, les poignées latérales et les boutons de couvercle de nos produits de la série Eco Lite QXR et Ecolour QXR passent au four jusqu'à 200 °C. Ils deviennent très chauds au four. Utilisez des maniques pour les manipuler.

Les **manches amovibles** des ustensiles de cuisson WOLL en aluminium ne résistent pas à une utilisation au four. Pour utiliser les produits dans un four, il convient de toujours retirer le manche au préalable.

Manipulation des ferrures : Les embouts en laiton surmoulés permettent de resserrer la vis de la poignée sans problème.

Poignées et manches en bois : les produits dotés de poignées et de manches en bois massif ne vont pas au lave-vaisselle ni au four. Les produits dotés de poignées et de manches en bois ne conviennent pas plus à une utilisation sur une cuisinière à gaz ou un gril à gaz.

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 à la page 27.

Sont exclus de la garantie les signes d'usure causés par une mauvaise utilisation (par exemple surchauffe, décoloration, rayures, chutes 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.

GARANTIE

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 pas de signes indiquant une réparation incorrecte ou des influences chimiques ou physiques inappropriés 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

EcoLite QXR: 3 ans de garantie sur le corps du produit et sur le revêtement.

EcoLogic QXR: 25 ans de garantie sur le corps du produit, 3 ans sur le revêtement.

- Pour le reste, nous appliquons les dispositions légales respectives de garantie.
- Dans d'autres pays (que l'Allemagne), d'autres disposition de garantie fournisseur et / ou de garantie légale peuvent éventuellement s'appliquer. Veuillez demander à votre revendeur.
- L'usure naturelle au niveau anti-adhésif, les poêles brûlées avec des résidus goudronneux noirs ou un revêtement détruit par la violence sont exclus de la garantie.



PER UN UTILIZZO DURATURO DELLE PENTOLE WOLL

Gentile cliente,

in nessun altro luogo è possibile produrre prodotti sostenibili e di alta qualità come in Germania. Made in Germany – per WOLL, questo sigillo non è solo un segno di qualità. Ma anche un impegno nei confronti della sede. Questo è uno dei motivi per cui WOLL ha probabilmente la produzione di pentole in alluminio fuso più moderna d'Europa. Il team WOLL controlla costantemente la qualità di ogni singolo articolo: durante le fasi di fusione, rettifica, rivestimento, test in laboratorio, assemblaggio e spedizione. Con un senso della modernità, WOLL progetta prodotti che fanno la differenza. Lo sviluppo di rivestimenti privi di PFAS rappresentava quindi la nostra prossima pietra miliare.

RIVESTIMENTO IN QUARZITE WOLL SENZA PFAS QXR

Il nostro rivestimento in quarzite è prodotto su base minerale e senza l'aggiunta di PFAS/PFTE ed è caratterizzato da eccellenti proprietà antiaderenti. L'esclusivo rivestimento QXR crea un profilo particolarmente ruvido sulla superficie. Questo garantisce lo sviluppo di sapori dovuti alla rosolatura, che rendono il piatto ancora più delizioso.

Seguite i nostri consigli per divertirvi ancora di più in cucina.

ENERGIA

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



Nelle pentole WOLL in alluminio 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 in alluminio 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, persino nel caso di padelle quadrate o della padella ovale per il pesce!
- Su un fornello a gas, il diametro della fiamma del gas non deve mai essere superiore al diametro del fondo della pentola WOLL in alluminio.
- Il fondo termico WOLL particolarmente spesso mantiene i cibi caldi a lungo anche quando il piano cottura è spento.
- Scegliere una pentola di dimensioni corrispondenti al contenuto. Una pentola dovrebbe essere piena per 2/3.
- Le verdure come le patate, le carote o i cavolfiori si cuociono al vapore senza o con poco liquido in una pentola chiusa o in una casseruola: in questo modo si risparmia energia, il cibo è più sano e il sapore è migliore. Anche il tempo di cottura si riduce del 30-40%.

RISCALDARE

**La temperatura giusta per rosolare:
le pentole WOLL in alluminio si scaldano particolarmente in fretta!**



Le pentole WOLL in alluminio con rivestimento QXR raggiungono una temperatura di oltre 300°C dopo soli 70 secondi. Ridurre il calore in tempo per ottenere un risultato di cottura sano e gustoso. Questo perché gli oli e i grassi da cucina bruciano molto rapidamente a temperature troppo elevate e lasciano sulla superficie della padella le cosiddette resine di catrame, che potrebbero non essere più in grado di essere rimosse e compromettere quindi le proprietà antiaderenti.

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, è necessario prestare particolare attenzione quando si utilizza

questa funzione, soprattutto per riscaldare rapidamente le pentole: per proteggere il rivestimento da eventuali danni, quando si utilizzano i prodotti QXR WOLL, occorre abbassare la potenza sotto la pentola al più tardi dopo un minuto di utilizzo della funzione booster. In questo modo si mantengono più a lungo le eccezionali proprietà antiaderenti del prodotto.

Come riscaldare correttamente le pentole WOLL in alluminio, se si rosola o si cuoce con grassi o olio:

- Riscaldare le pentole WOLL in alluminio per circa un minuto, quando sono vuote, con l'impostazione di calore più alta. Il fondo termico di alta qualità si riscalda in modo rapido e uniforme.
- Passare tempestivamente al livello di calore desiderato e aggiungere il grasso o l'olio e il cibo da cucinare. (vedere "Grassi e oli")
- Fate la prova del cucchiaino da cucina: per vedere se il grasso o l'olio è alla giusta temperatura, tenete il manico di un cucchiaino di legno asciutto nel grasso. Se si formano piccole bolle tutt'intorno, il grasso è sufficientemente caldo. Non deve iniziare a fumare, perché allora inizia a bruciare!

Tuttavia, grazie al rivestimento antiaderente di alta qualità, le pentole WOLL in alluminio sono ideali anche per la preparazione senza grassi, ad esempio della carne:

- Quando si rosola la carne senza grassi, scaldare le pentole WOLL in alluminio per circa un minuto alla massima potenza. È possibile verificare la temperatura con il test della goccia: spruzzare alcune gocce d'acqua nella pentola WOLL in alluminio con un dito bagnato – se le gocce danzano sul fondo, la temperatura è giusta; se scompaiono immediatamente, la pentola WOLL in alluminio è già troppo calda.
- Ora è possibile ridurre il calore di circa il 30%.
- Tenere presente che la carne deve essere a temperatura ambiente.
- Ora mettere la carne nella pentola WOLL in alluminio: all'inizio si attaccherà leggermente.
- Girarla quando si stacca facilmente dal fondo e rosolare anche l'altro lato.
- Ora rosolare la carne fino a raggiungere lo stato di cottura desiderato.
Al sangue: nessuna resistenza alla prova del pollice; rosa: leggera resistenza; cotta: la carne non cede quasi più.
- Dopo la cottura, lasciare riposare la carne in forno a 90°C per circa 5 minuti.

Mangiare sano:**scegliere correttamente, perché non tutti i grassi amano il calore!**

A seconda della preparazione, scegliere un olio o un grasso che possa tollerare la temperatura di cottura desiderata. Poiché i grassi e gli oli hanno una diversa stabilità al calore, si parla anche di punto di fumo: è la temperatura alla quale inizia la combustione dei grassi attraverso lo sviluppo di fumo visibile.

Nelle cotture a caldo, ad esempio per scottare la carne o preparare le verdure nel wok, sono particolarmente indicati i grassi e gli oli da cucina con un elevato punto di fumo:

- olio di cardo mariano raffinato (punto di fumo 266 °C)
- olio d'oliva raffinato – spesso chiamato “puro” – (punto di fumo 242 °C)
- olio di colza raffinato, anch'esso molto consigliato dai nutrizionisti (punto di fumo 240 °C)
- olio di girasole, di cocco, di germe di mais, di soia o di arachidi raffinato (220 - 232 °C)
- grasso di palmisto (220 °C)

Per una frittura delicata, ad esempio di pesce o petto di pollo, o per la preparazione di piatti in padella, come patate fritte o piatti impanati, sono adatti:

- olio di vinaccioli (190 - 210 °C)
- burro chiarificato (fino a 205 °C)
- olio extravergine di oliva (fino a 190 °C)

Il burro e la margarina possono sopportare solo un calore di circa 160 °C e sono spesso utilizzati per la preparazione di piatti a base di uova, impanati e infarinati o per soffriggere le verdure.

ATTENZIONE:

i grassi e le margarine alimentari e la maggior parte degli oli vergini o spremuti a freddo (ad es. olio vergine di cardo mariano o di girasole) non sono generalmente adatti alla rosolatura! Prestare sempre attenzione alle istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Se il grasso prende fuoco, non spegnerlo con l'acqua, ma con un estintore, una coperta o simili.

RIVESTIMENTO QXR

**Segni di tagli o graffi:
nessun problema!**

PFAS-FREE

Il rivestimento QXR, in quarzite, è resistente al taglio e all'abrasione. Evitare forti colpi, soprattutto sui bordi, e non toccare la superficie di rosolatura. Questo può portare alla formazione di scaglie. Con i rivestimenti minerali, come il nostro QXR, si ottiene sempre inizialmente un effetto antiaderente nettamente migliore rispetto ai rivestimenti in PTFE. Tuttavia, questo fenomeno si esaurisce dopo 1-2 anni, il che è normale. Pertanto, si consiglia di aggiungere 3 - 4 gocce di olio o un po' di grasso dopo un po' di tempo quando si rosola.

UN AIUTO IN CUCINA

**Pratici ausili da cucina:
tutto è possibile!**



Grazie al resistente rivestimento WOLL, è possibile utilizzare senza problemi tutti gli utensili da cucina, siano essi in legno, plastica o addirittura metallo. Oppure si possono utilizzare i nostri pratici ausili da cucina WOLL in silicone: sono altamente resistenti al calore, molto facili da pulire, igienici e prolungano ulteriormente la durata dei nostri prodotti.

PULIZIA

**Pulizia delle pentole WOLL in alluminio:
non potrebbe essere più semplice!**



Far bollire il prodotto WOLL tre volte prima di utilizzarlo per la prima volta. Dopo ogni utilizzo, occorre rimuovere dal prodotto i residui di grasso a mano con un detersivo e una spugna da cucina, oppure in lavastoviglie. Questo protegge il rivestimento dal grasso bruciato. Per godere più a lungo del prodotto, si consiglia di pulirlo a mano. I detersivi aggressivi della lavastoviglie possono ridurre l'effetto antiaderente. Rimuovere il manico rimovibile prima di mettere il prodotto Woll in lavastoviglie. **I prodotti con impugnature o manici in legno fissi non sono lavabili in lavastoviglie.**

VETROCERAMICA

**Cottura su piastre in vetroceramica:
sollevare le padelle!**



Evitare di far scorrere avanti e indietro le pentole WOLL in alluminio 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.

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

Anche se cucinate con l'induzione, le pentole WOLL in alluminio sono l'ideale. Quando si cucina con le pentole WOLL per piani a induzione, si genera un forte campo magnetico direttamente su tutta la superficie del piano a induzione. 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 in alluminio 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. Per evitare di danneggiare il piano di cottura a induzione, sollevare sempre le pentole WOLL in alluminio quando le si sposta.

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, è necessario prestare particolare attenzione quando si utilizza questa funzione, soprattutto per riscaldare rapidamente le pentole: per proteggere il rivestimento da eventuali danni, quando si utilizzano i prodotti QXR WOLL, occorre abbassare la potenza sotto la pentola al più tardi dopo un minuto di utilizzo della funzione booster. In questo modo si mantengono più a lungo le eccezionali proprietà antiaderenti del prodotto.

PER GARANTIRE LA SICUREZZA**Quando si frigge:**

Utilizzare una pentola o un tegame alto.



Riemperlo non oltre la metà con il grasso per evitare bruciaciature dovute al grasso in eccesso. Attenzione: non surriscaldare il grasso (temperatura massima del grasso: 180°C). Non utilizzare un coperchio.

Manici integrati:

usare sempre le presine con le pentole WOLL in alluminio con manici in fusione (manici fusi), dato che si scaldano grazie alla buona conducibilità del calore.

I manici laterali fissi e i pomelli del coperchio in fenolico dei nostri prodotti della serie Eco Logic QXR sono resistenti al forno fino a 250 °C. I manici fissi, quelli laterali e i pomelli dei prodotti della serie Eco Lite QXR e Ecolour QXR sono resistenti al forno fino a 200 °C. Nel forno si surriscaldano, per cui è consigliabile utilizzare guanti da forno per prenderli.

I manici rimovibili delle pentole WOLL in alluminio non sono resistenti al forno. Per l'uso in forno, i manici rimovibili devono sempre essere tolti.

Manipolazione degli elementi di fissaggio: grazie all'inserito in ottone fuso, la vite del manico può essere serrata senza problemi.

Impugnature e manici in legno: i prodotti con impugnature o manici in legno fissi non sono lavabili in lavastoviglie e non sono adatti al forno. I prodotti con impugnature o manici in legno non sono adatti all'uso su un piano di cottura a gas o su un barbecue a gas.

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 a pagina 35.

Sono esclusi dalla garanzia i segni di usura causati da un uso improprio (ad esempio, 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 influssi 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

EcoLite QXR: Garanzia di 3 anni sulla struttura e sul rivestimento.

EcoLogic QXR: 25 anni garanzia sulla struttura, 3 anni sul rivestimento

- 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.
- Sono esclusi dalla garanzia l'usura naturale dell'area antiaderente, le padelle bruciate con residui neri e catramosi o una rivestimento distrutta con la forza.



PARA UN PLACER DURADERO DE SU BATERÍA DE COCINA WOLL.

Estimado cliente

En ningún lugar es tan fácil fabricar productos sostenibles y de alta calidad como en Alemania. Made in Germany: para WOLL, este sello no es solo un signo de calidad. También es un compromiso con el lugar. Esta es una de las razones por las que WOLL tiene probablemente la producción de sartenes de aluminio fundido más moderna de Europa. El equipo de WOLL comprueba constantemente la calidad de cada pieza: Durante la fundición, el rectificado, el recubrimiento, las pruebas en el laboratorio, el montaje y el envío. Con sentido del espíritu de la época, WOLL diseña productos que marcan la diferencia. El desarrollo de revestimientos sin PFAS fue, por tanto, nuestro siguiente hito.

SELLADO DE CUARCITA WOLL QXR SIN PFAS

Nuestro sellado de cuarcita es de base mineral y sin adición de PFAS/PFTE y se caracteriza por sus excelentes propiedades antiadherentes. El exclusivo sellado QXR crea un perfil especialmente rugoso en la superficie. Esto garantiza el desarrollo de aromas tostados, que hacen que su plato sea aún más delicioso.

Siga nuestros consejos para divertirse aún más cocinando.

ENERGÍA

Delicias rápidas con poca energía:

¡Cocinar con calidad y cerebro!



En los utensilios de cocina WOLL de aluminio, el calor se transmite y almacena 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 utensilios de cocina WOLL de aluminio cuya base se corresponda con el diámetro de la placa de cocción. Las placas demasiado grandes consumen energía innecesariamente. Sin embargo, debido a la alta calidad y buena conductividad térmica de la base térmica WOLL, el calor se distribuye uniformemente incluso con placas ligeramente más pequeñas, ¡incluso con sartenes cuadradas o la sartén ovalada para pescado!
- En una cocina de gas, el diámetro de la llama de gas nunca debe ser mayor que el diámetro de la base del utensilio de cocina WOLL de aluminio.
- La base térmica especialmente gruesa de WOLL mantiene los alimentos calientes durante mucho tiempo, incluso cuando la placa está apagada.
- Elija un tamaño de olla que se corresponda con el contenido. Lo ideal es que la olla esté llena hasta 2/3 de su capacidad.
- Las verduras como las patatas, las zanahorias o la coliflor se cuecen mejor al vapor con poco o ningún líquido en una olla cerrada o en una cazuela – así se ahorra energía, es más sano y sabe mejor. También reduce el tiempo de cocción entre un 30 y un 40%.

CALENTAR

La temperatura adecuada para freír:

Los utensilios de cocina WOLL de aluminio se calientan especialmente rápido.



Los utensilios de cocina WOLL de aluminio con sellado QXR alcanzan una temperatura de más de 300°C en solo 70 segundos. Reduzca el calor a tiempo para conseguir un resultado de cocción sano y sabroso. Esto se debe a que los aceites y grasas para cocinar se queman muy rápidamente a temperaturas demasiado altas y además dejan en la superficie de la sartén las llamadas resinas de alquitrán, que ya no se pueden quitar y perjudican las propiedades antiadherentes.

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, hay que tener especial cuidado al utilizar esta función, sobre todo para calentar

rápidamente el utensilio de cocina: Para evitar que se dañe el sellado, la placa de cocción debe volver a apagarse a más tardar después de un minuto de utilizar la función booster cuando se utilicen productos WOLL QXR. De este modo se conservan durante más tiempo las excelentes propiedades antiadherentes de su producto.

Cómo calentar correctamente los utensilios de cocina WOLL de aluminio, al freír u hornear con grasa o aceite:

- Caliente el utensilio de cocina WOLL de aluminio estando vacío durante aproximadamente un minuto y en la posición de calor más alta. La base térmica de alta calidad se calienta muy rápidamente y de manera uniforme.
- Cambie de nuevo al nivel de calor deseado en el momento adecuado y añada la grasa o el aceite y sus alimentos. (véase „Grasas y aceites“).
- Haga la prueba de la cuchara de cocina: para ver si la grasa o el aceite están a la temperatura adecuada, mantenga el mango de una cuchara de madera seca en la grasa. Si se forman pequeñas burbujas alrededor, la grasa está suficientemente caliente. No debe empezar a humear, ¡porque entonces empezará a quemarse!

Gracias a su revestimiento antiadherente de alta calidad, los utensilios de cocina WOLL de aluminio también son ideales para cocinar sin grasa, por ejemplo, carne:

- Para freír carne sin grasa, caliente su utensilio de cocina WOLL de aluminio durante aproximadamente un minuto en la posición más alta. Puede comprobar la temperatura con la prueba de la gota: utilice un dedo mojado para salpicar unas gotas de agua en el utensilio de cocina WOLL de aluminio; si las gotas bailan en el fondo, está a la temperatura adecuada; si desaparecen inmediatamente, el utensilio de cocina WOLL de aluminio ya está demasiado caliente.
- Ahora puede reducir el calor en un 30% aproximadamente.
- Tenga en cuenta que la carne debe estar a temperatura ambiente.
- Ahora introduzca la carne en el utensilio de cocina WOLL de aluminio; al principio se pegará un poco.
- Dele la vuelta cuando se desprege fácilmente del fondo y dórela también por el otro lado.
- Fría la carne hasta que alcance el punto de cocción deseado.
Jugosa: sin resistencia cuando se prueba con el pulgar;
rosada: ligera resistencia; bien cocida: la carne apenas cede.
- Después de asarla, deje reposar la carne en el horno a 90°C durante unos 5 minutos.

Disfrute sanamente:

Elija correctamente, ¡porque no a todas las grasas les gusta el calor!



Dependiendo de la preparación, elija un aceite o grasa que tolere la temperatura de cocción deseada. Esto se debe a que las grasas y los aceites tienen una estabilidad térmica diferente, también conocida como punto de humo, que es la temperatura a la que comienza la combustión de la grasa mediante el desarrollo de humo visible.

En la cocina caliente, por ejemplo para dorar la carne o preparar verduras en un wok, se recomiendan especialmente las grasas y aceites de cocina con un punto de humo elevado:

- aceite de cártamo refinado (punto de humo 266 °C)
- aceite de oliva refinado – a menudo llamado „puro“ – (punto de humo 242 °C)
- aceite de colza refinado – también muy recomendado por los nutricionistas – (punto de humo 240 °C)
- aceite refinado de girasol, coco, germen de maíz, soja o cacahuete (220–232 °C)
- grasa de palmiste (220 °C)

Para una fritura suave, por ejemplo de pescado o pechuga de pollo, o para la preparación de platos a la sartén, como patatas fritas o platos empanados, son adecuados

- aceite de pepitas de uva (190–210 °C)
- mantequilla clarificada (hasta 205 °C)
- aceite de oliva extra virgen (hasta 190 °C)

La mantequilla y la margarina solo toleran un calor de unos 160 °C y suelen utilizarse en la preparación de platos con huevo, empanados y enharinados o para saltear verduras tiernas.

ACHTUNG:

¡Las grasas y margarinas dietéticas, así como la mayoría de los aceites virgen o prensados en frío (por ejemplo, el aceite virgen de cártamo o girasol) no suelen ser adecuados para freír!

Preste siempre atención a las instrucciones del fabricante que figuran en el envase.

No apague la grasa ardiendo con agua, sino con un extintor, una manta o similar.

SELLADO QXR

Marcas de cortes o arañazos:

¡Ningún problema!

PFAS-FREE

El resistente sellado QXR de cuarcita es resistente a los cortes y a la abrasión. Evite los golpes fuertes, especialmente en los bordes, y no pique la superficie de fritura. Esto puede provocar desconchones. Con los sellados minerales, como nuestro sellado QXR, siempre se aprecia inicialmente un efecto antiadherente significativamente mejor que con los revestimientos de PTFE. Sin embargo, este efecto desaparece al cabo de 1 o 2 años, lo cual es normal. Por lo tanto, después de algún tiempo recomendamos añadir 3 a 4 gotas de aceite o un poco de grasa al freír.

UTENSILIOS DE COCINA

Prácticos utensilios de cocina:

¡Todo es posible!



Gracias al resistente sellado WOLL, podrá utilizar sin problemas todos los utensilios de cocina, ya sean de madera, plástico o incluso metal. O utilice nuestros prácticos utensilios de cocina WOLL de silicona: son muy resistentes al calor, muy fáciles de limpiar, higiénicos y prolongan aún más la vida útil de nuestros productos.

LIMPIEZA

Limpieza de los utensilios de cocina WOLL de aluminio:

No podría ser más fácil.



Hierva su producto WOLL tres veces antes del primer uso. Después de cada uso, limpie el producto de los restos de grasa, bien a mano con detergente líquido y una esponja de cocina, o en el lavavajillas. De este modo se protege el sellado de la grasa quemada. Recomendamos la limpieza a mano para que pueda disfrutar de su producto durante más tiempo. Los productos de limpieza agresivos del lavavajillas pueden reducir el efecto antiadherente. Retire el asa extraíble antes de colocar su producto Woll en el lavavajillas. **Tenga en cuenta que los productos con asas y mangos de madera fijos no son aptos para el lavavajillas.**

VITROCERÁMICA

Cocinar en placas vitrocerámicas:

¡Levante las sartenes!



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

INDUCCIÓN

Cocinar con inducción:

Ahorro de energía - más limpio - ¡más rápido!



Si cocina con inducción, la batería de cocina WOLL de aluminio es justo lo que necesita. Al cocinar con un utensilio de cocina WOLL de aluminio, se genera un fuerte campo magnético directamente en la base de inducción de superficie completa. 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 utensilio de cocina WOLL de aluminio 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 utensilio de cocina. De lo contrario, no se reconocerá como apta para inducción. Para evitar daños en la placa de inducción, levante siempre el utensilio de cocina WOLL de aluminio cuando lo mueva.

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, hay que tener especial cuidado al utilizar esta función, sobre todo para calentar rápidamente el utensilio de cocina: Para evitar que se dañe el sellado, la placa de cocción debe volver a apagarse a más tardar después de un minuto de utilizar la función booster cuando se utilicen productos WOLL QXR. De este modo se conservan durante más tiempo las excelentes propiedades antiadherentes de su producto.

PARA TU SEGURIDAD

Al freír:

Utilice una cacerola o sartén alto. No lo llene

más de la mitad con grasa para evitar quemaduras por desbordamiento de grasa.

Precaución: No sobrecaliente la grasa (temperatura máxima de la grasa: 180°C). No utilice tapa.



Asas de fundición:

Utilice siempre agarraderas para las cacerolas WOLL de aluminio con asas de elevación fundidas (asas de fundición), ya que se calientan debido a su buena conductividad térmica.

Tanto las asas laterales como los pomos de tapa fenólicos fijos de nuestros productos Eco Logic QXR son aptos para el horno hasta 250 °C. Las asas fijas, las asas laterales y los pomos de tapa de nuestros productos Eco Lite QXR y Ecolour QXR son aptos para el horno hasta 200 °C. Puesto que se calientan en el horno, utilice guantes de cocina para agarrarlos.

Las asas desmontables de los utensilios de cocina WOLL de aluminio no son aptas para el horno. Retire siempre las asas desmontables para su uso en el horno.

Manipulación de los accesorios: Gracias al casquillo de latón fundido, el tornillo del mango se puede apretar sin problemas.

Asas y mangos de madera: Los productos con asas de madera fijas no son aptos para el lavavajillas ni para el horno. Los productos con asas y mangos de madera tampoco son aptos para su uso en un horno o una parrilla de gas.

Responsabilidad y garantía

GARANTÍA

En caso de reclamación dentro del periodo de garantía legal vigente (salvo que se indique lo contrario), devuelva su producto junto con la factura o el recibo a su distribuidor o póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. En la página 43 encontrará nuestra dirección de atención al cliente.

Quedan excluidos de la garantía los signos de desgaste causados por un uso inadecuado (por ejemplo, sobrecalentamiento, decoloración, raspaduras, caídas 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 características que se deban a reparaciones inadecuadas o a influencias químicas o físicas indebidas sobre la superficie del producto.

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

DIRECCIONES DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Norbert Woll GmbH
Atención al cliente
Heinrich-Barth-Straße 7–11
66115 Saarbrücken
Tel. +49 681/97 049-0
info@woll.de

ELIMINACIÓN

Elimine siempre el producto y el material de envasado 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

Ecolite QXR: 3 años de garantía para el cuerpo y el sellado.

Ecologic QXR: 25 años de garantía para el cuerpo y 3 años para el sellado.

- 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.
- Quedan excluidos de la garantía el desgaste natural de la zona antiadherente, las sartenes quemadas con residuos negros parecidos al alquitrán o una junta destruida por la fuerza.



OM LANG VEEL PLEZIER AAN JE WOLL PAN TE BELEVEN

Beste klant,

Nergens wordt er hoogwaardiger en duurzamer geproduceerd dan in Duitsland. Voor WOLL staat het predicaat 'Made in Germany' niet slechts voor kwaliteit, maar ook voor de verbondenheid met de locatie. WOLL beschikt dan ook over de modernste productiefaciliteit voor gegoten aluminiumpannen in Europa. Het WOLL-team controleert voortdurend de kwaliteit van elk product: tijdens het gieten, slijpen, coaten, de testen in het laboratorium en bij de montage en verzending. WOLL heeft gevoel voor de tijdgeest en ontwerpt daarom producten die een verschil maken. Vandaar dat de ontwikkeling van PFAS-vrije coatings voor ons een volgende mijlpaal was.

PFAS-VRIJE WOLL-KWARTZIETVERZEGELING QXR

Onze kwartsietverzegeling wordt geproduceerd op basis van mineralen en zonder toevoeging van PFAS/PFTE. Deze producten onderscheiden zich door de uitstekende anti-aanbak eigenschappen. Door de unieke QXR-verzegeling ontstaat er een bijzonder ruw profiel. Dit zorgt voor bakaroma's die het gerecht nog lekkerder maken.

Bekijk onze tips voor nog meer kookplezier.

ENERGIE

**Snelle lekkernijen met weinig energie:
slim en lekker koken!**



WOLL aluminium pannen geleiden de warmte bijzonder goed en houden deze ook goed vast. Zo blijft de pan op temperatuur bij een laag warmteniveau en kook je bijzonder energiebesparend.

Nog meer tips om energie te besparen:

- Gebruik aluminium pannen van WOLL met een bodemdiameter die past bij de diameter van het kookveld. 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 kookvelden gelijkmatig verdeeld. Dit geldt ook voor vierhoekige pannen of ovale vispannen.
- Bij een gasfornuis mag de vlam nooit groter zijn dan de doorsnede van de bodem van de aluminium WOLL pan.
- Dankzij de bijzonder dikke WOLL thermobodem blijven gerechten ook bij uitgeschakelde kookvelden nog lang warm.
- Kies een pan die qua maat past bij de inhoud. Een pan werkt optimaal als hij tot 2/3 gevuld is.
- Groenten zoals aardappelen, wortelen of bloemkool kun je het best gaar stomen in een gesloten pan zonder of met weinig water of in een braadpan. Dat bespaart energie, is gezonder en smaakt beter. Ook de kooktijd daalt hierdoor met 30 tot 40%.

VERWARMEN

**De juiste temperatuur bij bakken en braden:
De pannen van WOLL worden bijzonder snel heet!**



De aluminium pannen van WOLL met QXR-verzegeling bereiken al na 70 seconden een temperatuur van meer dan 300 °C. Verlaag de temperatuur op tijd voor een gezond en smakelijk resultaat. Bij te hoge temperaturen verbranden spijsolies en vetten zeer snel en zetten bovendien zogenaamde teerharsen af op de bodem die je soms ook niet meer schoon krijgt. De teerharsen beïnvloeden de anti-aanbak eigenschappen van de pan.

Tip voor inductieproducten: Alle inductiekookvelden hebben een zogenaamde boosterfunctie, om in een heel korte tijd het kookveld heel sterk te verwarmen. Als je deze functie gebruikt om de pan snel op te warmen, moet je er vooral goed op letten dat je de boosterfunctie uiterlijk na één minuut weer uitzet als je QXR-producten van WOLL gebruikt omdat anders

de verzegeling van je aluminium pan wordt beschadigd. Hiermee zorg je ervoor dat de uitstekende antiaanbak-kwaliteit van pan langer behouden blijven.

Als je in aluminium WOLL pannen met vet of olie wil bakken, moet je als volgt te werk gaan:

- Verwarm de aluminium WOLL pan ca. een minuut op het hoogste warmteniveau. De hoogwaardige thermobodem wordt zeer snel en gelijkmatig warm.
- Schakel tijdig terug naar het gewenste warmteniveau en doe het vet of de olie en het voedsel dat je wilt bakken of braden in de pan. (bekijk hiervoor 'Vetten en Olies')
- Om te zien, of het vet of de olie de juiste temperatuur test je de temperatuur met een kooklepel. Steek hiervoor de droge, houten steel van een lepel in het vet. Als er rondom de steel blaasjes verschijnen, is het vet heet genoeg. Het vet mag niet gaan roken, want dan begint het te verbranden!

Dankzij de hoogwaardige anti-aanbakverzegeling zijn de aluminium pannen van WOLL ook uitermate geschikt voor het vetvrij bereiden van, bijvoorbeeld, vlees:

- Als je vlees vetvrij wil braden, moet je de aluminium pan van WOLL ongeveer een minuut op het hoogste warmteniveau verwarmen. De temperatuur kun je controleren met de druppeltest: maak je vinger nat en druppel een beetje water in de pan. Als de druppels op de bodem dansen, is de temperatuur van het vet goed. Als ze onmiddellijk verdampen is de pan te heet.
- Nu kun je de warmte met ca. 30% terugbrengen.
- Houd er rekening mee dat het vlees op kamertemperatuur moet zijn voor je het in de pan legt.
- Doe het vlees nu in de pan. Het zal eerst een beetje aan de bodem vastplakken.
- Draai het vlees om, als het loslaat van de bodem en schroei het ook aan de andere kant dicht.
- Braad het vlees vervolgens tot het gewenste gaarpunt.
Bleu: bij de duimproef geen weerstand; medium: lichte weerstand;
doorbakken: het vlees heeft nauwelijks nog weerstand.
- Laat het vlees na het bakken nog ca. 5 minuten op 90 °C in de oven rusten.

Gezond genieten:

kies het juiste soort vet, want niet alle vetten zijn geschikt voor hoge temperaturen.



Kies afhankelijk van de bereiding een olie- of vetsoort die past bij de gewenste baktemperatuur. Vetten en olies zijn niet allemaal even hittestabiel, ofwel vetten en olies hebben verschillende rookpunten. Het rookpunt is de temperatuur waarbij de verbranding van het vet door zichtbare rookontwikkeling begint.

Als hitte wordt gevraagd, bijvoorbeeld om vlees dicht te schroeien of bij de bereiding van groenten in de wok, zijn spijsvetten- en olies met een hoog rookpunt bijzonder aan te bevelen:

- geraffineerde saffloerolie (rookpunt: 266 °C)
- geraffineerd, vaak ook aangeduid als 'zuiver' (rookpunt 242 °C)
- geraffineerde koolzaadolie, wordt ook door voedingsdeskundigen sterk aanbevolen (rookpunt 240 °C)
- geraffineerde kokos-, mais-, soja-of pindaolie (220 °C – 232 °C)
- Palmolie (220 °C)

Voor het licht aanbraden van, bijvoorbeeld, vis of kipfilet, het bereiden van pangerechten zoals gebakken aardappelen of gepaneerde gerechten, zijn de volgende olies geschikt:

- Druivenpitolie (190 °C – 210 °C)
- Boterolie (geklaarde boter; tot 205 °C)
- extra vergine olijfolie (tot 190 °C)

Boter en margarine verdragen slechts ca. 160 °C hitte en worden vaak gebruikt voor de bereiding van eiergerechten, gepaneerde en in meel gewentelde gerechten.

LET OP:

Dieetvetten en dieetmargarines en het merendeel van de vergine olies of koudgeperste olies (bijv. saffloer- of zonnebloemolie) zijn in de regel niet geschikt voor bakken en braden!

Lees altijd op de aanwijzingen van de producent op de verpakking.

Blus brandend vet nooit met water, maar met een brandblusser, een deken of iets vergelijkbaars.

QXR-VERSEGELING

Snijsporen of krassen:
geen probleem!

PFAS-FREE

De resistente QXR-verzegeling van kwartsiet is snij- en slijtvast. Harde stoten, vooral aan de randen, vermijden en niet hakken op het bak- en braadvlak. Dat kan tot afsplinteringen leiden. Bij minerale verzegelingen, zoals onze QXR-verzegeling, is het anti-aanbakeffect in het begin altijd beduidend beter merkbaar dan bij PTFE-coatings. Na 1-2 jaar verminderd dit wat. Dit is normaal. Daarom adviseren wij om na enige tijd een paar druppels olie of beetje vet toe te voegen bij het bakken en braden.

KEUKENHULPJES

Praktische keukenhulpjes:
Alles kan!



Dankzij de robuuste WOLL-verzegeling kun je zonder problemen alle keukenhulpjes gebruiken, ongeacht of ze van hout, kunststof of metaal zijn. Je kunt ook onze praktische keukenhulpjes van WOLL-siliconen gebruiken. Ze zijn zeer hittebestendig, gemakkelijk af te wassen, hygiënisch en verlengen bovendien de levensduur van onze producten.

REINIGING

De reiniging van de aluminium pannen van Woll:
Kinderlijk eenvoudig!



Brand je WOLL-product voor het eerste gebruik drie keer in. Na elk gebruik verwijder je vetresten door het product in de vaatwasser of met de hand met afwasmiddel en een keukensponsje af te wassen. Zo wordt de verzegeling beschermd tegen ingebrand vet. Om ervoor te zorgen dat je langer plezier hebt van je product, adviseren wij om het product met de hand af te wassen. De agressieve vaatwasmiddelen kunnen een vermindering van het anti-aanbakeffect veroorzaken. Een pan van Woll kunt u alleen zonder de afneembare steel in de vaatwasser zetten. **Let erop dat modellen met vaste houten handgrepen en stelen niet geschikt zijn voor de vaatwasser.**

KERAMISCHE KOOKPLATEN

Koken op keramische kookplaten:
Pannen altijd optillen!



Vermijd het heen-en-weer schuiven van de aluminium pannen op alle soorten kwetsbare kookplaten om krassen te voorkomen. Til je pannen altijd op als je ze verzet op het kookveld. We aanvaarden geen aansprakelijkheid voor deze schade.

Koken met inductie:**Energiebesparend – schoner – sneller!**

Ook als je op inductie kookt, zijn de aluminium pannen van WOLL precies wat je nodig hebt. Bij het koken met inductiepannen van WOLL wordt in de hele inductiebodem een sterk magneetveld opgewekt. De warmte ontstaat dus precies daar waar ze nodig is en verdeelt zich gelijkmatig. Dat betekent dat je energie bespaart en de gerechten nog sneller en nauwkeuriger kunt verhitten. Je kunt vuil op de kookplaat rondom de aluminium pannen van WOLL gemakkelijk verwijderen, want dit deel van de plaat blijft nagenoeg koud.

Maar let op: inductiekookvelden zijn vaak aan de rand met magneetveldsensoren uitgerust die herkennen of de pannen geschikt zijn voor inductie. De doorsnede van het kookveld moet daarom overeenkomen met de doorsnede van de pan. Anders herkennen de sensoren niet of de pan geschikt is voor inductie. Om schade aan de inductiekookplaat te vermijden, moet je de aluminium pannen van WOLL altijd optillen om ze te verzetten.

Tip voor inductieproducten: Alle inductiekookvelden hebben een zogenaamde boosterfunctie, om in een heel korte tijd het kookveld heel sterk te verwarmen. Als je deze functie gebruikt om de pan snel op te warmen, moet je er vooral goed op letten dat je de boosterfunctie uiterlijk na één minuut weer uitzet als je QXR-producten van WOLL gebruikt omdat anders de verzegeling van je aluminium pan wordt beschadigd. Hiermee zorg je ervoor dat de uitstekende antiaanbak-kwaliteit van pan langer behouden blijven.

VOOR JE VEILIGHEID**Bij het frituren:**

Gebruik hiervoor een hoge pan of braadpan.



Vul deze tot maximaal de helft met vet om verbrandingen door spattend vet te voorkomen. Let op: zorg dat vet niet te heet wordt (maximale vettemperatuur: 180 °C). Frituur zonder deksel op de pan.

Meegegoten handgrepen:

gebruik bij aluminium pannen van WOLL altijd pannenlappen om de meegegoten handgrepen vast te pakken, want door de goede warmtegeleiding worden ze heet.

De vaste handgrepen en dekselknoppen op basis van fenol die wij gebruiken voor de modellen uit de Eco Logic QXR serie zijn ovenbestendig tot 250 °C. Vaste stelen, handgrepen en dekselknoppen van de modellen uit de Eco Lite QXR en Ecolour QXR serie zijn ovenbestendig tot 200 °C. Zij worden heet in de oven. Gebruik dus pannenlappen om ze vast te pakken.

Afneembare stelen van aluminium pannen van WOLL zijn niet ovenbestendig. Voor het gebruik in de oven moeten afneembare stelen altijd worden verwijderd.

Omgang met beslagdelen: Dankzij de ingegoten messingconnector kan de greepschroef probleemloos worden aangedraaid.

Houten handgrepen en stelen: modellen met vaste houten handgrepen en stelen zijn niet vaatwasser- en ovenbestendig. Bovendien zijn modellen met houten handgrepen en stelen niet geschikt voor gebruik op gasfornuizen en barbecues op gas.

Vrijwaring en garantie

WAARBORGEN

Bij klachten binnen de huidige, wettelijke garantietermijn (voor zover niet anders aangegeven) moet je het product samen met de factuur of kassabon terugbrengen naar de winkel of contact opnemen met onze klantenservice. Het adres van de klantenservice vind je op pagina 51.

Uitgesloten van de garantie zijn slijtageverschijnselen als gevolg van ondeskundig gebruik (bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, of als gevolg van vallen of ondeskundige reiniging). Ook uitgesloten zijn gebruikssporen en optische veranderingen die zijn ontstaan door reiniging 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.

GARANTIE

In geval van garantie reparaert de Norbert Woll GmbH naar eigen goeddunken en voor eigen rekening het product of levert een overeenkomstig vervangend product.

Recht op garantie bestaat alleen als en voor zoverre

- 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 chemische of fysieke invloeden op het productoppervlak die terug te voeren zijn op ondeskundig gebruik.

Afgezien van de garantie, heb je ook recht op de wettelijke vrijwaringsrechten die niet worden beperkt door de garantie.

ADRES KLANTENSERVICE

Norbert Woll GmbH
Klantenservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681/97 049-0
info@woll.de

AFVOEREN

Voer het verpakkingsmateriaal, en later ook het product, af volgens de voorschriften van het plaatselijke systeem voor afvalverwerking. Neem bij vragen contact op met het verantwoordelijke afvalverwerkingsbedrijf.

GARANTIE

EcoLite QXR: 3 garantie op de body en de verzegeling.

EcoLogic QXR: 25 garantie op de body en 3 jaar op de verzegeling.

- Verder gelden de respectievelijke wettelijke garantiebepalingen.
- In andere landen (dan Duitsland) kunnen andere garantie- en of waarborgbepalingen gelden. Je kunt dit navragen bij de winkelier.
- Natuurlijke slijtageverschijnselen van de anti-aanbakcoating, verbrande pannen met zwarte, teerachtige sporen of een met geweld vernielde verzegeling zijn uitgesloten van garantie.



OPPLEV LANGVARIG GLEDE MED DITT WOLL-KOKEUTSTYR

Kjære kunder,

Ingen steder lages produkter med så høy kvalitet og holdbarhet som i Tyskland. Made in Germany – for WOLL er ikke bare denne påskriften kun et kvalitetsstempel. Den viser også hvor vi driver virksomheten vår. Også derfor står Woll for den mest moderne produksjonen av aluminiumspanner i Europa. WOLL-teamet kontrollerer kvaliteten til hver artikkel permanent: Ved støping, sliping, belegging, testing i laboratoriet, montering og forsendelse. Med en følelse for tidsånd utvikler man på Woll produkter som utgjør en forskjell. Utviklingen av PFAS-frie belegg var derfor en av våre neste milepæler.

PFAS-FRI WOLL KVARTISSFORSEGLING QXR

Vår kvartsitt-forsegling produseres på mineralsk basis og uten tilførsel av PFAS/PFTE og utmerker seg med fremragende antiklebe-egenskaper. Gjennom den enestående QXR-forseglingen oppstår det en spesiell rå profil på overflaten. Dette fører til stekearomaer, noe som gjør retten din lekrere.

Følg våre tips for enda mer moro under matlagingen.

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 aluminium kokekar der bunnen tilsvarer diameteren til stekeplaten. For store plater bruker unødig energi. Gjennom den høye kvaliteten og de gode varmeledeegenskapene i WOLL termisk bunn fordeles varmen jevnt og moderat også på mindre plater – i tillegg til firkantpanner eller en oval fiskepanne!
- På en gassovn skal diameteren på gassflammen ikke være større en diameteren på bunnen til WOLL aluminiumskokekar.
- Gjennom den spesielt tykke WOLL termisk bunnen holdes maten varm lenge også når stekeplaten er slått av.
- Velg en grytestørrelse som tilsvarer innholdet. En gryte skal optimalt være fylt til 2/3.
- Grønnsaker som f.eks. poteter, gulrøtter eller blomkål damper du best uten eller med lite væske i en lukket gryte eller i en kasserolle – det sparer energi, er sunnere og smaker bedre. Også tilberedningstiden reduseres med 30–40 %.

OPPVARMING

Riktig temperatur ved steking:

WOLL aluminium-kokekar blir spesielt fort varmt!



WOLL aluminiumskokekar med QXR-forsegling når alt etter 70 sekunder en temperatur på over 300°C. Reduser varmen til riktig tid for et sunt og velsmakende tilberedningsresultat. Ved for høye temperaturer brennes matolje og fett svært raskt og etterlater seg harpiks på panneoverflaten som under visse omstendigheter ikke kan fjernes mer og skader anti-klebeegenskapene.

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 for rask oppvarming av kokekaret – må man likevel være spesielt aktsom: For å beskytte mot skader på forseglingen skal ytelsen på ovnen ved bruk av WOLL QXR-produkter senest reduseres etter ett minutts bruk av booster-funksjonen. Slik sørger du for at de fremragende antiklebeegenskapene til produktet bevares lengre.

Slik varmer du opp WOLL aluminiumskokekar riktig når du steker eller baker med fett eller olje:

- Varm opp et tomt WOLL aluminiumskokekar på høyeste varmetrinn i ca. ett minutt. Den høykvalitets termiske bunnen varmes opp svært raskt og jevnt.
- Skru tilbake på ønsket varmetrinn til riktig tid og tilsett fett eller olje i maten. (Se "Fett og olje")
- Utfør skjetesten: hold skaffet på en tørr treskje i fett for å se om fett eller olje har riktig temperatur. Hvis det ikke dannes bobler rundt, er fett varmt nok. Det skal ikke begynne å ryke. Da begynner det å forbrenne!

WOLL aluminiumskokekar egner seg takket være sin høyverdige antiklebeforsegling også fremragende for fettfri tilberedning, f.eks. av kjøtt:

- Varm opp WOLL aluminiumskokekar på høyeste trinn i ca. ett minutt ved fettfri steking av kjøtt. Du kan kontrollere temperaturen med dråpetesten: sprut et par dråper vann i WOLL aluminiumskokekar med en våt finger – hvis dråpene danser på bunnen, er temperaturen riktig, trekker de seg raskt tilbake, er kokekaret for varmt.
- Nå kan du redusere varmen med ca. 30 %.
- Husk at kjøttet må ha romtemperatur.
- Legg nå kjøttet i WOLL aluminiumskokekaret – nå klebes det lett fast.
- Snu det når det løsner lett fra bunnen og stek også den andre siden varm.
- Stek kjøttet til det har ønsket konsistens. Blodig: ingen motstand ved tommelprøven. Rosa: lett motstand. Gjennomstekt: kjøttet gir knapt etter.
- Etter steking skal kjøttet ligge i ovnen i ca. fem minutter på 90°C.



Velg alt etter tilberedningen en olje eller fett som tåler ønsket tilberedningstemperatur. Fett og olje har varierende varmestabilitet. Man snakker også om røykpunkt – temperaturen der fettforbrenningen skaper synlig røykutvikling.

På det varme kjøkkenet, f.eks. ved svært varm steking av kjøtt eller tilberedning av grønnsaker i wok anbefales matfett og -olje med høyt røykpunkt spesielt:

- raffinert safrantistolje (røykpunkt 266 °C)
- raffinert – ofte også betegnet som „ren“ – olivenolje (røykpunkt 242 °C)
- raffinert rapsolje – anbefales også av ernæringseksperter (røykpunkt 240 °C)
- raffinert solsikke-, kokos-, maisfrø-, soya- eller jordnøttolje (220 – 232 °C)
- Palmefrøfett (220 °C)

For myk steking, f.eks. av fisk eller hønebryst eller tilberedning av panneretter, f.eks. poteter eller panerte retter, egner dette seg:

- Druefrøolje (190 – 210 °C)
- Klaret smør (til 205 °C)
- Virgin olivenolje ekstra (til 190 °C)

Smør og margarin tåler kun ca. 160 °C varme og brukes ofte ved tilberedning av eggretter, panerte retter og retter som stekes innmelet og ved forsiktig sautering av grønnsaker.

OBS:

Magert fett og mager margarin og de fleste virgin- eller kaldpressede oljer (f.eks. virgin safrantistel- eller solsikkeolje) er som regel ikke egnet til steking!

Vær oppmerksom på produsentens anvisninger på emballasjen.

Ikke slukk brennende fett med vann, heller et brannslukningsapparat, en teppe o.a.

QXR-FORSEGLING

**Skjæremerker eller riper:
Ikke noe problem!**

PFAS-FREE

Den motstandsdyktige QXR-forseglingen av kvartsitt er skjære- og rivebestandig. Unngå sterke slag, spesielt på kantene og ikke hakk på stekeflaten. Dette kan føre til avskalling. Mineralske forseglinger – som vår QXR-forsegling – har i utgangspunktet alltid en mye bedre antiklebeeffekt enn PTFE-belegg. Likevel gir denne noe etter etter 1-2 år, noe som er normalt. Derfor anbefaler vi etter en viss tid å tilsette 3-4 dråper olje eller litt fett under steking.

KJØKKENUTSTYR

**Praktisk kjøkkenutstyr:
Alt er mulig!**



Takket være den motstandsdyktige WOLL-forseglingen kan du problemløst bruke alt kjøkkenutstyr, om det er av tre, kunststoff eller metall. Eller bruk vårt praktiske WOLL silikonkjøkkenutstyr – det er alltid varmebestandig, svært lett å rengjøre, hygienisk og forlenger levetiden til produktene våre.

RENGJØRING

**Rengjøring av WOLL aluminium-kokekar:
Enklere blir det ikke!**



Kok opp WOLL-produktet ditt tre ganger før første bruk. Etter hver bruk skal fettrester fjernes fra produktet enten for hånd med skyllemiddel og kjøkkensvamp eller i oppvaskmaskinen. Slik beskyttes forseglingen mot innbrent fett. Vi anbefaler rengjøring for hånd slik at du kan glede deg over produktet lengre. De aggressive rengjøringsmidlene i oppvaskmaskinen kan skade antiklebeeffekten. Ta det avtakbare håndtaket av Woll-produktet før du setter det i oppvaskmaskinen. **Husk at produkter med faste trehåndtak er uegnet for oppvaskmaskin.**

KERAMIKK

**Tilberedning på keramiske plater:
Opp med pannene!**



Unngå skyning av WOLL aluminiumskoekar 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.

Tilberedning med induksjon:**Energibesparende – renere – raskere!**

WOLL aluminiumskokekar også riktig ved bruk av induksjon. Ved tilberedning med WOLL induksjonskokekar dannes et sterkt magnetfelt på hele induksjonsflaten. 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 aluminiumskokekaret 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. For å unngå skader på induksjonsplaten skal du alltid løfte opp aluminiumskokekaret når du skal flytte det.

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 for rask oppvarming av kokekaret – må man likevel være spesielt aktsom: For å beskytte mot skader på forseglingen skal ytelsen på ovnen ved bruk av WOLL QXR-produkter senest reduseres etter ett minutts bruk av booster-funksjonen. Slik sørger du for at de fremragende antiklebeegenskapene til produktet bevares lengre.

FOR DIN SIKKERHET

Ved fritering:

Bruk en høy gryte eller stekepanne.



Denne skal maksimalt fylles til halvparten av høyden med fett. Slik unngår du fettspes ved forbrenninger. Obs: Ikke overopphet fett (maksimal fett-temperatur: 180°C). Ikke bruk lokk.

Faststøpte håndtak:

På WOLL aluminiumskokekar med innstøpte håndtak skal du alltid bruke grytekluter siden disse blir varme på grunn av god varmeledende evne.

Faste fenolikk-håndtak og lokknotter på produktene i serien Eco Logic QXR er stekeovnsbestandige opp til 250 °C. Faste håndtak, sidehåndtak og lokknotter på produktene i serien Eco Lite QXR og Ecolour QXR er stekeovnsbestandige opp til 200 °C. De blir varme i stekeovnen – bruk grytekluter når du skal ta i dem.

Avtakbare skaft på WOLL aluminiumskokekar er ikke bestandige i stekeovn.

Avtakbare skaft på alltid tas av for bruk i stekeovn.

Omgang med beslagdeler: Håndtaksskruen kan ettertrekkes.

Trehåndtak og -skaft: Produkter med fast trehåndtak og -skaft er uegnet for oppvaskmaskin og ikke bestandige i stekeovnen. Produkter med trehåndtak og -skaft er også uegnet for bruk på gassovn eller gassgrill.

Garanti

GARANTI

I tilfelle klage fra kunde før gjeldende garantifrist (om ikke annet er angitt) vennligst lever tilbake produktet ditt sammen med regningen eller kvitteringen til forhandleren eller kontakt vår kundeservice. Vår serviceadresse står på side 59.

Tegn på slitasje som kommer av feil bruk (f.eks. overoppheting, misfarging, skraping, fall eller feil rengjøring) utelukkes fra garantien. Bruksspor 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
Kundeservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
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

EcoLite QXR: Tre års garanti på hoveddelen og forseglingen.

EcoLogic QXR: Tjuefem års garanti for hoveddelen og tre for forseglingen.

- Forøvrig gjelder de aktuelle juridiske garantibestemmelsene.
- I andre land enn Tyskland gjelder ev. andre garantibestemmelser. Spør forhandleren.
- Naturlig slitasje i antiklebeområdet, forbrente panner med svarte harpiksaktige rester eller en forsegling ødelagt med vold, utelukkes fra garantien.



PRO DLOUHOTRVAJÍCÍ RADOST Z NÁDOBÍ ZNAČKY WOLL

Milá zákaznice, milý zákazníku,

nikde nenajdete kvalitnější a udržitelnější výrobu než v Německu. Made in Germany – tato pečťepředstavuje pro společnost WOLL pouze kvalitu. Považujeme ji i za náš závazek vůči zemi původu. A to je také důvodem, proč WOLL vyrábí ty nejmodernější pánve z litého hliníku v Evropě. Tým společnosti WOLL průběžně prověřuje kvalitu každého jednotlivého výrobku: při lití, broušení i vytváření povrchové úpravy, při testování v laboratoři, montáži i expedici. WOLL s citem pro aktuální potřeby navrhuje produkty, které se výrazně odlišují od všech ostatních. A dalším milníkem na této cestě je povrchová úprava bez PFAS.

POVRCHOVÁ ÚPRAVA QXR S POUŽITÍM KŘEMENCE A BEZ PFAS

Povrchová úprava je vyrobena na minerální bázi bez přídavku PFAS/PFTE a má vynikající antiadhezní vlastnosti. Díky této jedinečné úpravě QXR má povrch mimořádně drsný profil. Díky tomu vzniká při pečení aroma, které dodá Vaším pokrmům ještě lahodnější chuť.

Mrkněte na naše tipy, s kterými bude vaření ještě zábavnější.

ENERGIE

Kulinářské speciality rychle a s menším množstvím energie:

Kvalitní vaření s nápady!



Hliníkové 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 hliníkové 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 – platí to i pro hranaté pánve nebo oválné pánve na ryby!
- U plynových sporáků by průměr hořáku neměl být nikdy větší než průměr dna hliníkového nádobí WOLL.
- Velmi silné dno nádobí WOLL pomáhá uchovat jídlo dlouho teplé i při vypnutí plotýnce.
- Vybírejte vždy velikost nádobí, která odpovídá obsahu. Nádobí by mělo být optimálně naplněno ze 2/3.
- Zelenina – jako např. brambory, karotka nebo květák – se nejlépe připravuje v zavřeném hrnci nebo kastrolu bez tekutiny nebo jen s jejím velmi malým množstvím. To ušetří energii, jídlo je zdravější a chutná lépe. Doba vaření se přitom zkrátí o 30–40 %.

ZAHŘÍVÁNÍ

Správná teplota při pečení:

Hliníkové nádobí WOLL se velmi rychle zahřívá!



Hliníkové nádobí WOLL s povrchovou úpravou QXR dosahuje teploty překračující 300 °C již po 70 sekundách. Proto vždy snižte přívod tepla včas, aby byl výsledný pokrm zdravý a chutný. Při příliš vysokých teplotách se pokrmové oleje a tuky rychle přepalují a zanechávají na povrchu nádobí tzv. dehtové příškvarky, které za určitých okolností již nelze odstranit a které snižují nepřílnavé vlastnosti povrchu.

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 používání této funkce – zejména při rychlém zahřátí nádobí – je však třeba zvláštní opatrnosti: Na ochranu před poškozením povrchové vrstvy by při používání produktů QXR WOLL měla být funkce booster nejpozději po jedné minutě vypnuta. To zaručí delší životnost vynikajících nepřílnavých vlastností výrobku.

**Takto správně zahřejete hliníkové nádoby WOLL,
jestliže chcete smažit nebo péci na tuku nebo oleji:**

- Prázdnou hliníkovou nádobu WOLL zahřívejte asi minutu na nejvyšší stupeň ohřevu. Vysoce kvalitní termodno se zahřívá velmi rychle a rovnoměrně.
- Včas snižte teplotu na požadovaný stupeň a do nádobí vložte tuk nebo olej a připravovanou potravinu. (viz „Tuky a oleje“)
- Udělejte si test a ověřte si, zda má tuk nebo olej správnou teplotu – vložte do tuku suchý konec držadla dřevěné vařečky. Jestliže se kolem něj začnou vytvářet bublinky, je tuk dostatečně horký. Z tuku by se nemělo kouřit, protože to znamená, že se začíná přepalovat!

**Hliníkové nádoby WOLL je díky vysoce kvalitnímu nepřilnavému povrchu skvěle
vhodné i pro přípravu bez tuku, například masa:**

- Při pečení masa bez tuku zahřívejte hliníkové nádoby WOLL asi jednu minutu na nejvyšším stupni. Teplotu můžete zkontrolovat kapkovým testem: namočeným prstem stříkněte několik kapek vody na dno rozpáleného nádobí. Jestliže kapky začnou „tančit“, je teplota správná. Jestliže zasyčí a okamžitě se vypaří, je hliníkové nádoby WOLL již příliš horké.
- Teď můžete teplotu snížit asi o 30 %.
- Mějte na paměti, že vkládané maso musí mít pokojovou teplotu.
- Maso položte na dno nádobí – zpočátku se k povrchu lehce přilepí.
- Vyčkejte s obracením, až bude maso možné lehce uvolnit, a pak prudce opečte i druhou stranu.
- Pokračujte v přípravě tak dlouho, dokud maso nedosáhne požadovaného stavu. Krvavé: po přitlačení prstu není cítit žádný odpor; růžové: mírný odpor; propečené: maso již téměř není poddajné.
- Po upečení nechejte maso ještě asi 5 minut odpočívat v troubě při teplotě 90 °C.



V závislosti na přípravě vyberte olej nebo tuk, který bude snášet požadovanou teplotu.

Tuky a oleje mají různou stabilitu při žáru – tzv. bod zakouření. To je teplota, při které se začíná ze zahřívání tuku viditelně kouřit.

V horké kuchyni, například při prudkém pečení masa nebo při přípravě zeleniny ve woku, se doporučují pokrmové tuky a oleje s vysokým bodem zakouření:

- rafinovaný bodlákový olej (bod zakouření 266 °C)
- rafinovaný – často označovaný jako „čistý“ – olivový olej (bod zakouření 242 °C)
- rafinovaný řepkový olej – vřele doporučovaný výživovými poradci (bod zakouření 240 °C)
- rafinovaný slunečnicový, kokosový, kukuřičný, sojový nebo arašídový olej (220–232 °C)
- tuk z palmových jader (220 °C)

Pro mírné opečení (např. ryby, kuřecí prsíčka) nebo přípravu jídel na pánvi (např. opékané brambory nebo smažení v trojobalu) jsou vhodné:

- olej z hroznových jader (190–210 °C)
- přepuštěné máslo (bezzvodý tuk; až 205 °C)
- přírodní olivový olej extra (do 190 °C)

Máslo a margarín snesou teplotu pouze přibližně 160 °C a používají se proto často pro přípravu jídel z vajec, potravin obalených v trojobalu nebo mouce nebo k mírnému podušení zeleniny.

POZOR:

Dietní tuky a dietní margaríny a většina přírodních nebo zastudena lisovaných olejů (např. přírodní bodlákový nebo slunečnicový olej) nejsou zpravidla pro pečení vhodné! Vždy dodržujte upozornění výrobce uvedené na obalu.

Hořící tuk nikdy nehaste vodou – použijte hasicí přístroj, přikrývku apod.

POVRCHOVÁ ÚPRAVA QXR

Stopy po krájení nebo škrábance:

Žádný problém!

PFAS-FREE

Povrchová vrstva QXR z křemence je odolná vůči škrábancům a oděru. Vyhněte se však silným nárazům, zejména na okraje nádobí, a nesekejte potraviny na ploše pro pečení. To by mohlo vést k odlupování povrchu. U minerálních povrchových vrstev – jako je naše QXR – je zpočátku patrný vždy podstatně lepší nepřilnavý efekt než u povrchů s PTFE. Po 1–2 letech se tento efekt o něco sníží, ale to je přirozené. Po nějaké době doporučujeme začít při pečení přidávat 3–4 kapky oleje nebo malé množství tuku.

KUCHYŇSKÉ POMŮCKY

Praktické kuchyňské pomůcky:

Použít je možné cokoliv!



Díky odolné povrchové úpravě WOLL můžete bez problému používat jakékoli kuchyňské náčiní, ať už je ze dřeva, plastu nebo kovu. Samozřejmě můžete sáhnout i po našich praktických silikonových pomůckách WOLL – jsou žáruvzdorné, velmi snadno se čistí, jsou hygienické a navíc ještě prodlužují životnost našich produktů.

ČIŠTĚNÍ

Čištění hliníkového nádobí WOLL:

Jednodušší už to být nemůže!



Před prvním použitím nádobí WOLL prosím třikrát vyvařte. Po každém použití byste nádobí měli omýt ručně s použitím kuchyňské houbičky a mycího prostředku nebo je můžete zbytků mastnoty zbavit v myčce nádobí. To ochrání povrch před připalováním tuků. Abyste mohli mít radost z nádobí dlouhou dobu, doporučujeme jeho ruční umývání. Agresivní čisticí přípravky v myčce mohou způsobit snížení nepřilnavých vlastností. Než výrobek Woll vložíte do myčky nádobí, sundejte z něj odnímatelnou rukojeť. **Uvědomte si prosím, že výrobky s pevnými dřevěnými úchyty a rukojeťmi nejsou určeny k mytí v myčce nádobí.**

CERAN

Vaření na sklokeramických deskách Ceran:

Zvedejte nádobí!



Neposouvajte hliníkové nádobí WOLL 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.

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

Jestliže vaříte na indukční desce, je pro Vás hliníkové nádobí WOLL to pravé. Při vaření s indukčním nádobím WOLL se přímo v celé ploše indukčního dna vytváří silné magnetické pole. Žár pak působí přesně tam, kde je zapotřebí, a rovnoměrně se rozptyluje. To znamená: Ušetříte energii a jídlo zahřejete ještě lépe a rychleji. Nečistoty se z desky kolem hliníkového nádobí WOLL 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. Abyste zabránili poškození indukční varné desky, při přemisťování nádobí vždy zvedejte.

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 používání této funkce – zejména při rychlém zahřátí nádobí – je však třeba zvláštní opatrnosti: Na ochranu před poškozením povrchové vrstvy by při používání produktů QXR WOLL měla být funkce booster nejdříve po jedné minutě vypnuta. To zaručí delší životnost vynikajících nepřilnavých vlastností výrobku

PRO VAŠI BEZPEČNOST**Při fritování:**

Používejte vysoký hrnec nebo pekáč.



Naplňte ho tukem nejvýše do poloviny. Tím zabráníte popáleninám, které by mohl pěnící tuk způsobit. Pozor: Tuk nepřehřívejte (max. teplota tuku: 180 °C). Nepoužívejte žádnou pokličku.

Pevné úchyty pro zvedání:

U hliníkového nádobí WOLL s pevnými úchyty pro zvedání (lité úchyty) vždy používejte kuchyňské chňapky, protože úchyty se v důsledku dobré tepelné vodivosti silně zahřívají.

Pevné fenolické postranní úchyty a úchyty k poklicím našich výrobků řady Eco Logic QXR lze používat v troubě do 250 °C. Pevné rukojeti, postranní úchyty a úchyty k poklicím našich výrobků řady Eco Lite QXR a Ecolour QXR lze používat v troubě do 200 °C. V pečící troubě se silně zahřívají – při manipulaci proto vždy používejte kuchyňské chňapky.

Odnímatelné rukojeti hliníkového nádobí WOLL nejsou odolné teplotám potřebným pro pečení v troubě. Pro použití v pečicí troubě musíte rukojeti vždy sundat.

Manipulace s rukojetmi: Díky lité mosazné objímce lze šroub rukojeti bez problémů dotahovat.

Dřevěné úchyty a rukojeti: Výrobky s pevnými dřevěnými úchyty a rukojetmi nejsou vhodné k mytí v myčce nádobí ani k používání v pečicí troubě. Výrobky s dřevěnými úchyty a rukojetmi nejsou navíc určeny k používání na plynovém sporáku ani plynovém grilu.

Ručení výrobce a záruka

RUČENÍ VÝROBCE

V případě reklamace v průběhu aktuální zákonné záruční lhůty (pokud není uvedeno jinak) vraťte prosím výrobek společně s fakturou nebo pokladním dokladem svému prodejci nebo se obraťte na náš zákaznický servis. Adresu našeho servisu najdete na straně 67.

Opotřebení vzniklé nesprávným používáním (např. přehřátí, zabarvení, škrábance, poškození vzniklé pádem nebo nesprávným čištěním) je vyloučeno ze záruky. 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
Zákaznický servis
Heinrich-Barth-Straße 7–11
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

EcoLite QXR: 3 roky záruka na korpus a povrchovou úpravu.

EcoLogic QXR: 25 let záruka na korpus, 3 roky na povrchovou úpravu.

- 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.
- Přirozené opotřebení nepřilnavé plochy, spálené pánve s černými dehtovitými zbytky nebo násilím porušená povrchová vrstva jsou ze záruky vyloučeny.



确保您的 WOLL 炊具为您带来持久的乐趣

亲爱的客户：

德国极其注重高品质和可持续地制造产品，这一点享誉全球。德国制造 – 对 WOLL 而言，这一印记不仅是质量标志，更是对产地的承诺。正因如此，WOLL 才拥有欧洲最现代化的铸铝锅生产基地。WOLL 团队不断检查每一件产品的质量：在铸造、打磨、涂层、实验室测试、组装和运输过程中都进行了质量检查。WOLL 秉承时代精神，设计出与众不同的产品。因此，开发不含 PFAS 的涂层是我们的下一个里程碑。

不含 PFAS 的 WOLL QXR 石英涂层

我们的石英涂层以矿物为基础，不添加 PFAS/PFTE，具有出色的不粘性。独特的 QXR 涂层可在表面形成特别粗糙的轮廓。它可确保烤制的香味，让您的菜肴更加美味。

根据我们的提示，乐享更多烹饪乐趣。

能量

快速烹饪，节能：
运用高质量和智慧烹饪！



WOLL 铝制炊具的热传导性和储热效果极佳，因此您可以用较低的火力保持温度，并以极其节能的方式烹饪。

更多节能小贴士：

- 使用底座与炉灶直径一致的 WOLL 铝制炊具。太大的炉灶会不必要地消耗能量。但是由于 WOLL 保温底部的质量高、导热性好，即使是稍小的炉灶也能实现均匀的热量分布，甚至方形锅或椭圆形鱼锅也不例外！
- 在燃气灶上，燃气火焰的直径绝对不应大于 WOLL 铝制炊具底部的直径。
- 即便炉灶关闭，特别厚的 WOLL 保温底部也能长时间保温。
- 选择与所装食物大小相适应的锅具。锅最好装至 2/3。
- 土豆、胡萝卜或花椰菜等蔬菜最好用带盖的炒锅或砂锅蒸，少放或不放水，这样既节能又更加健康，味道也更加美味。而且还能缩短 30% - 40% 的烹饪时间。

加热

煎炸时的合适温度：
WOLL 铝制炊具加热速度特别快！



采用 QXR 涂层的 WOLL 铝制炊具只需 70 秒就能达到 300°C 以上的温度。请及时降低温度，以获得健康美味的烹饪效果。烹调油和油脂在过高的温度下会迅速烧焦，在锅具表面留下所谓的焦油脂，这些焦油脂可能无法去除，从而损害不粘特性。

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：使用 WOLL-QXR 产品时，为了防止涂层遭受损害，最迟在使用增压功能一分钟后，应重新关闭炉灶。由此确保产品的出色不粘特性保持更长时间。

使用油脂或油煎炸或烘烤时， 如何正确加热 WOLL 铝制炊具：

- 当 WOLL 铝制炊具未盛装食物时，采用最高火力加热一分钟左右。优质的保温底部可以快速且均匀地加热。
- 及时切换回所需的火力，然后加入油脂或油和煎炸食物。（对此参见“油脂和油”）。
- 进行烹饪勺测试：若要查看油脂或油的温度是否合适，可将干的木勺柄放入油脂中。如果四周形成小气泡，则表明油脂的温度足够高。但不应开始冒烟，否则会烧焦！

由于具备优质的不粘涂层，WOLL 铝制炊具还非常适用于无脂烹饪， 例如烹制肉类：

- 无脂煎炸肉类时，采用最高火力加热 WOLL 铝制炊具约一分钟。可以使用水滴试验检测温度：将湿手指向 WOLL 铝制炊具滴几滴水。如果水滴在底部窜，说明温度合适；如果水滴立即消失，说明 WOLL 铝制炊具已经温度过高。
- 现在可以将温度降低约 30%。
- 请注意：肉的温度必须是室温。
- 现在将肉放入 WOLL 铝制炊具，刚开始会有点粘。
- 当肉轻松从底部脱落时，将其翻面，再煎另外一面。
- 现在将肉重度煎炸至所需的熟度。
生：用拇指测试无阻力；半熟：稍有阻力；全熟：肉几乎无凹陷。
- 煎炸好后，将肉放在 90°C 的烤箱中静置约 5 分钟。



根据烹饪方式选择能够承受所需烹饪温度的油或油脂。基于油脂和油具有不同的热稳定性, 即所谓的烟点, 这是油脂开始烧焦的温度, 可通过冒出可见烟雾来识别。

在高温烹饪中, 例如在炒锅中重度煎肉或烹制蔬菜时, 尤其推荐使用烟点高的烹调油脂和油:

- 精制红花籽油 (烟点 266 °C)
- 精制橄榄油 – 通常被称为“纯橄榄油” (烟点 242 °C)
- 精制菜籽油 – 营养学家也强烈推荐使用 (烟点 240 °C)
- 精制葵花籽油、椰子油、玉米胚芽油、大豆油或花生油 (220 – 232 °C)
- 棕榈仁油 (220 °C)

对于轻度煎炸, 如煎鱼或鸡胸肉, 或烹制平底锅菜肴, 例如煎土豆或裹面包粉的菜肴, 适合使用以下油脂或油:

- 葡萄籽油 (190 – 210 °C)
- 乳脂 (澄清黄油, 最高 205 °C)
- 特级初榨橄榄油 (最高 190 °C)

黄油和人造黄油只能承受约 160 °C 的高温, 常用于烹制蛋类菜肴、裹面包粉和面粉的菜肴或微焖蔬菜。

小心:

膳食脂肪和膳食人造黄油以及大多数初榨油或冷榨油 (如初榨红花籽油或葵花籽油) 通常不适合煎炸! 请始终注意包装上的制造商说明。

请勿用水扑灭燃烧的油脂, 而是采用灭火器、锅盖等扑灭。

QXR 涂层

**切痕或刮痕：
没问题!**

PFAS-FREE

由石英制成的耐磨 QXR 涂层具有耐切割和耐磨性能。请避免强力撞击，尤其是撞击边缘，也不要抠煎炸表面。这可能会导致碎裂。与 PTFE 涂层相比，矿物涂层（例如我们的 QXR 涂层）最初的不粘效果更好。但 1-2 年之后，这种效果会有所减弱，这是正常现象。因此，在使用一段时间之后，我们建议在煎炸时加入 3-4 滴油或少量油脂。

厨房用具

**实用厨房用具：
一切皆有可能!**



由于采用了耐磨的 WOLL 涂层，您可以毫无问题地使用所有的厨房用具，无论它们是木制品、塑料还是金属制品。或者使用我们实用的 WOLL 硅胶厨房用具，它们具有强耐热性，非常容易清洗，而且卫生，可以进一步延长我们产品的使用寿命。

清洗

**清洗 WOLL 铝制炊具：
没有比这更简单的了!**



首次使用前，请将您的 WOLL 产品煮沸三次。每次使用后，请使用洗洁精和厨房海绵手动清洗或通过洗碗机清洗掉产品上的油脂残留物。这样可以保护涂层免受烧焦的油脂的侵蚀。为了确保您能更加长久地使用本产品，我们建议您手动清洗。在洗碗机中使用强力洗洁精清洗时可能会导致不粘效果减弱。将 Woll 产品放入洗碗机之前，请取下可拆卸的手柄。请注意，不能用洗碗机清洗带有固定木柄和木把手的产品。

玻璃陶瓷

**在玻璃陶瓷炉灶上烹饪：
提起平底锅!**



避免在各种敏感的炉灶上来回滑动 WOLL 铝制炊具，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。

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 铝质炊具也是正确之选。使用 WOLL 电磁炉炊具烹饪时，会在全平电磁炉底部直接产生强磁场。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 铝制炊具周围灶具上的污垢易于清除，因为该区域几乎是冷的。

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。为了避免损坏电磁炉，移动 WOLL 铝制炊具时一定要提起炊具。

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：使用 WOLL-QXR 产品时，为了防止涂层遭受损害，最迟在使用增压功能一分钟后，应重新关闭炉灶。由此确保产品的出色不粘特性保持更长时间。

保障您的安全

**煎炸时：
使用高锅或炸锅。**



油脂最多装到锅的一半，以免油脂溢出造成烫伤。小心：请勿让油脂温度过热（最高油脂温度：180°C）。请勿使用锅盖。

铸入式提手：

对于带有铸入式提手（铸手柄）的 WOLL 铝制炊具，请始终使用厚布，因为铸入式提手导热性能好，提手会变得滚烫。

我们的 Eco Logic QXR 系列产品的**固定酚醛材料侧手柄和锅盖把手**可耐受高达 250°C 的烤箱温度。我们的 Eco Lite QXR 和 Ecolour QXR 系列产品的固定把手、侧手柄和锅盖把手可耐受高达 200°C 的烤箱温度。它们在烤箱中会变得滚烫，因此抓握时请使用厚布。

WOLL 铝制炊具的**可拆卸手柄**不耐烘烤温度。放入烤箱之前请始终取下可拆卸手柄。

处理五金配件：基于铸有黄铜扣环，可以轻松地补充拧紧把手螺丝。

木柄和木把手：不能在洗碗机中清洗带有固定木柄和木把手的产品，而且它们也不耐烘烤温度。此外，带有木柄和木把手的产品也不适用于燃气灶或燃气烤架。

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。可通过查看第 75 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、变色、划痕、跌落或清洗不当）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 +49 681/97 049-0
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

EcoLite QXR: 主体和涂层 3 年质保。

EcoLogic QXR: 主体 25 年和涂层 3 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。
- 不粘区域的自然磨损、带有黑色焦油状残留物的烧焦的平底锅或被暴力破坏的涂层不在质保范围内。

Norbert Woll GmbH
Heinrich-Barth-Straße 7-11
66115 Saarbrücken
Germany

Email: info@woll.de
www.woll-cookware.com