



concept^{PRO}

Use & Care

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres preisgekrönten multifunktionalen WOLL Concept Pro-Kochgeschirrs. Concept Pro bietet dank seiner innovativen Fünf-Schicht-Materials eine perfekte, schnelle Hitzeverteilung mit gleichmäßiger Erwärmung. Die Serie zeichnet sich durch abgerundete, vollständig in Aluminium gegossene Ränder aus und vermeidet so scharfe Kanten, beugt Korrosion vor und ermöglicht perfektes Ausgießen. Weitere Informationen, Tipps und häufig gestellte Fragen zur Verwendung Ihres außergewöhnlichen Kochgeschirrs finden Sie unter woll.de/gebrauchs-und-pflegeanleitungen

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





ENERGIE

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



ERHITZEN

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



GRIFFE UND DECKEL

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



KÜCHENUTENSILIEN

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

MULTIFUNKTIONALER DECKEL MIT DREI POSITIONEN

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



NORMALPOSITION

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



ERHÖHTE POSITION

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



PARKPOSITION

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

DER ABNEHMBARE STIEL

ABNEHMEN



Die WOLL Arretierung von der Pfanne weg schieben



Den abnehmbaren Stiel anheben und abnehmen

- EINFACH, PRAKTISCH SICHER!

ANBRINGEN



Den Stiel auf den Vorsprung schieben



Drücken, bis er mit einem Klick einrastet



REINIGUNG

Waschen Sie Ihr Concept Pro Kochgeschirr vor der ersten Verwendung mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Das gesamte WOLL Concept Pro Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Bitte denken Sie daran, zuerst den abnehmbaren Griff zu entfernen (falls zutreffend). Bei stärkeren Verschmutzungen empfehlen wir, das Kochgeschirr vor dem Reinigen mit einem Edelstahlreiniger einzuweichen.



KOCHFELDER

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



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



GARANTIE

Wir vergeben 25 Jahre Garantie auf den Körper.



NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken

Telefon +49 681 / 97 049-0 Fax +49 681 / 97 049-29

info@woll.de www.woll.de