



concept

Use & Care

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

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



ERHITZEN

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



GRIFFE UND DECKEL

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



KÜCHENUTENSILIEN

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

MULTIFUNKTIONALER DECKEL MIT DREI POSITIONEN

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



NORMALPOSITION

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



ERHÖHTE POSITION

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



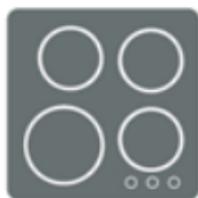
PARKPOSITION

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



REINIGUNG

Waschen Sie Ihr Concept-Kochgeschirr vor der ersten Verwendung mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Das gesamte WOLL Concept-Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Bei stärkeren Verschmutzungen empfehlen wir, das Kochgeschirr vor dem Reinigen mit einem Edelstahlreiniger einzuweichen.



KOCHFELDER

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



SICHERHEIT

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



GARANTIE

Wir vergeben 25 Jahre Garantie auf den Körper.



NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken

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

info@woll.de www.woll.de