



# IRON

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

USE & CARE

# IRON

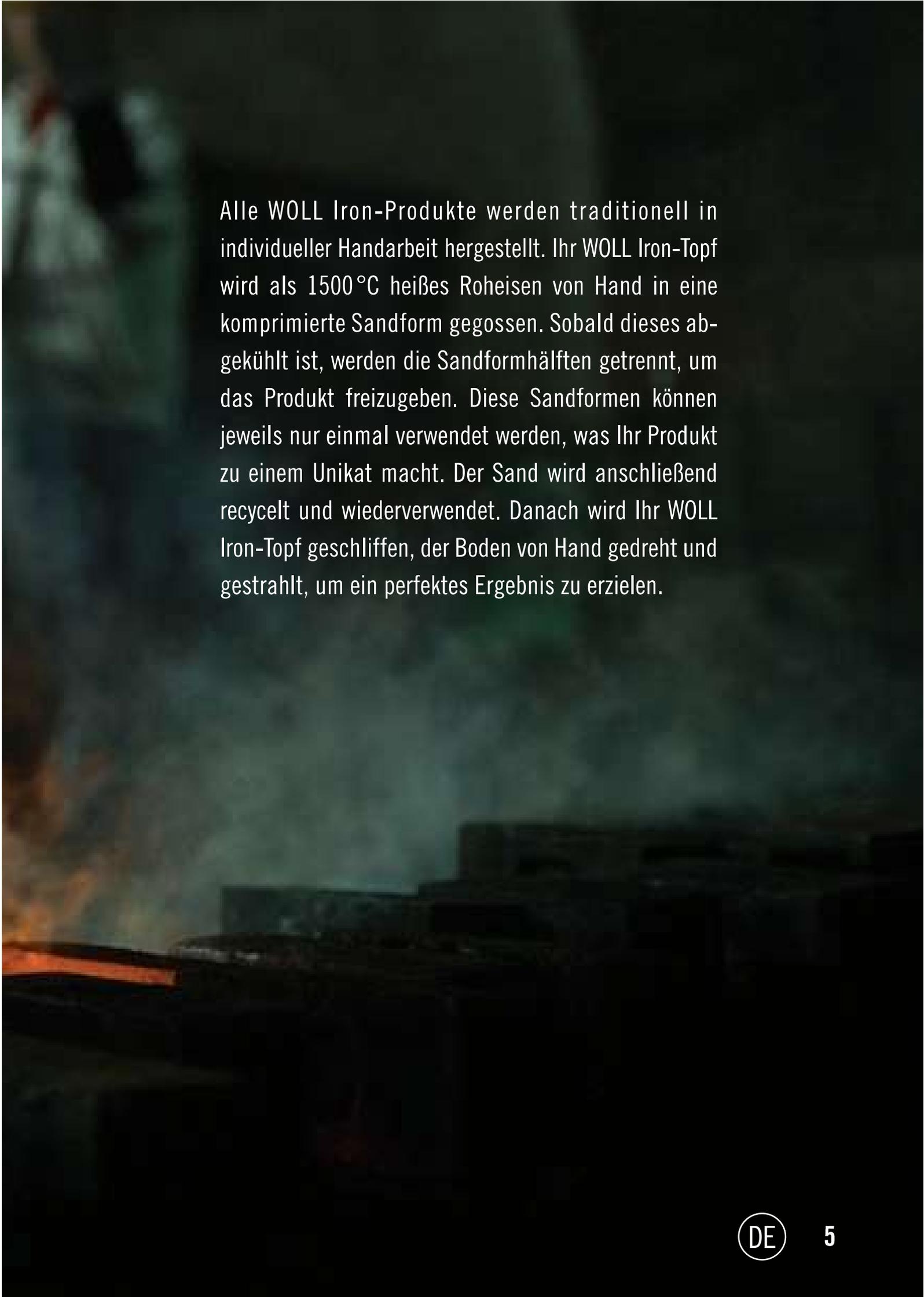
VOM OFEN AUF DEN TISCH

## INHALT / CONTENTS

---

Deutsch	4
English	20
Français	38
Español	56





Alle WOLL Iron-Produkte werden traditionell in individueller Handarbeit hergestellt. Ihr WOLL Iron-Topf wird als 1500°C heißes Roheisen von Hand in eine komprimierte Sandform gegossen. Sobald dieses abgekühlt ist, werden die Sandformhälften getrennt, um das Produkt freizugeben. Diese Sandformen können jeweils nur einmal verwendet werden, was Ihr Produkt zu einem Unikat macht. Der Sand wird anschließend recycelt und wiederverwendet. Danach wird Ihr WOLL Iron-Topf geschliffen, der Boden von Hand gedreht und gestrahlt, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.





Das Innere der WOLL Iron-Produkte ist mattschwarz emailliert, um eine hervorragende Kratzfestigkeit zu gewährleisten. Die Versiegelung ist extrem langlebig und leicht zu reinigen. Gusseisen hat eine extrem lange Wärmespeicherung, die es Ihnen erlaubt, die Wärmezufuhr beim Kochen auf ein Minimum zu reduzieren und so den Energieverbrauch zu senken. Ebenso bleiben Ihre köstlichen Gerichte auch bei Tisch länger warm und schmackhaft. Unsere speziell angefertigten Silikon-Griffe helfen Ihnen dabei Ihr Meisterwerk sicher zu transportieren.





Die spezielle Emaillierung besitzt eine raue Oberfläche, die den Saft des Bratguts in den Zwischenräumen aufnimmt. Dieser Saft ist geschmacklich extrem konzentriert und trägt dazu bei, zarte und köstliche Gerichte zu kreieren. Die innovative Tropfenstruktur auf der Unterseite des Deckels ermöglicht einen kontinuierlichen Feuchtigkeitszyklus beim Kochen und Braten. Während Aromen weiter aufgebaut und angereichert werden, bleibt das Fleisch zart und bildet dennoch eine schmackhafte Kruste.

Sanft gart Ihr Meisterwerk auf dem Herd bis zur Perfektion und ist nun bereit für den zauberhaften Augenblick, an dem der Deckel angehoben wird und ein Hauch von Dampf und verführerischen Aromen entweicht. Genießen Sie Ihr köstliches Gericht zusammen mit der ganzen Familie. WOLL Iron – Vom Ofen auf den Tisch.







Die gusseisernen WOLL Mini-Töpfe sind ideal für Beilagen, Desserts und Einzelportionen. Erhältlich in einer Vielzahl von Farben, die Ihr köstliches Meisterwerk ergänzen.



Ihr WOLL Iron-Produkt wurde auf traditionelle Art auf höchstem Niveau und in individueller Handarbeit gefertigt. Um Ihr Produkt zu pflegen und sich auch die nächsten Jahre an der außergewöhnlichen Qualität zu erfreuen, machen Sie sich bitte mit der Gebrauchs- und Pflegeanleitung vertraut. Für weitere Informationen, Tipps und FAQ's zur Verwendung Ihres einzigartigen Kochgeschirrs besuchen Sie bitte [woll-cookware.com/manual](http://woll-cookware.com/manual).

libretto di istruzioni

инструкция по эксплуатации

instrukcja obsługi ユーザーガイド

Guia do usuário instrucciones de uso

kullanım kılavuzu Gebrauchsanweisung

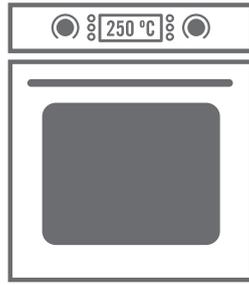
**woll-cookware.com/manual**

gebruiksaanwijzing instrução

leiðarvísir 使用说明书 käyttöohje

használati utasítás bruksanvisning

Mode d'emploi οδηγίες χρήσης



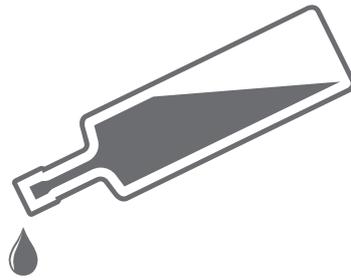
## BACKOFENFEST

Gusseiserne WOLL-Produkte sind backofenfest. Die mitgelieferten Silikongriffe sollten für einen einfachen und sicheren Transport vom Ofen zum Tisch verwendet werden. Seien Sie beim Anfassen des Deckelknopfs vorsichtig, da er sehr heiß werden kann.



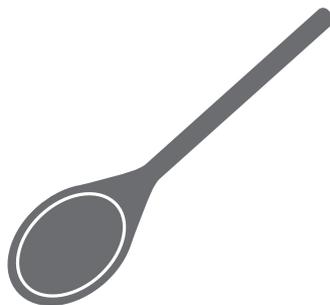
## ERHITZEN

Sobald das Gusseisen heiß ist, können Sie dank seiner wärme-speichernden Eigenschaften die Wärmezufuhr auf ein Minimum reduzieren und so den Energieverbrauch senken.



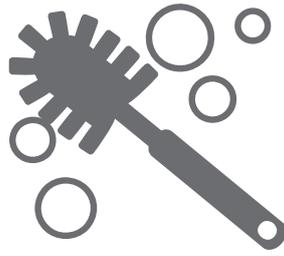
## KOCHEN

Die mattschwarz emailierte Innenseite besitzt eine raue Oberfläche, die den Saft des Bratguts in den Zwischenräumen aufnimmt. Beim scharfen Anbraten mit Fetten und Ölen sollten Sie vermeiden, längere Zeit auf höchster Stufe zu braten, da ansonsten der Rauchpunkt des Öls erreicht wird – dies beeinträchtigt den Geschmack Ihres köstlichen Gerichts.



## KÜCHENHELFER

Die Innenseite der WOLL Iron-Produkte ist mattschwarz emailiert, um eine hervorragende Kratzfestigkeit zu gewährleisten und die Pflege zu erleichtern. Wir empfehlen Kunststoff-, Holz- oder Silikon-Küchenhelfer.



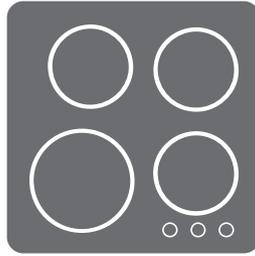
## REINIGUNG & PFLEGE

Bevor Sie Ihr Gusseisenprodukt zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie es mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie heißes Kochgeschirr nicht unter kaltes Wasser und lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen. Alle gusseisernen WOLL-Produkte sind spülmaschinenfest, wir empfehlen jedoch eine Handwäsche. **Nach der Reinigung muss das Gusseisenprodukt immer gut durchtrocknen. Am besten erhitzen Sie dafür das Produkt leer für rund 2 Minuten auf hoher Stufe auf dem Herd, bis es komplett trocken ist. Danach sollten Sie den oberen Rand sowie den Deckelrand mit ein wenig Speiseöl einreiben. Somit bleibt Ihnen ihr Produkt lange erhalten.**



## SICHERHEIT

Um Verbrühungen zu vermeiden, öffnen Sie den Deckel immer so, dass der austretende Dampf von Ihnen wegströmt.



## KOCHFELDER

Der Durchmesser der Herdplatte sollte der Größe der Bodenfläche Ihres Kochgeschirrs entsprechen – das spart Energie und ermöglicht ein schnelleres Erhitzen Ihrer Speisen. Heben Sie WOLL Iron-Produkte immer an, wenn Sie sie bewegen, um Kratzer durch am Boden befindliche Partikel wie Salz oder ähnliches zu vermeiden.



## GARANTIE

Wir bieten eine 25-jährige Garantie auf Topfkörper und Deckel. Weitere Einzelheiten zum Garantiebereich finden Sie auf unserer Website [www.woll-cookware.com/manual](http://www.woll-cookware.com/manual)