WOLL

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 procedé geproduceerd
*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.

FETTE & ÖLE

Gesund genießen:
Wählen Sie richtig, denn nicht alle Fette mögen Hitze!

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.

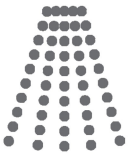
KÜCHENHELFER

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 Antihaft-Effektes 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.**

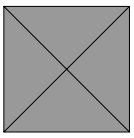
CERAN

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.

INDUKTION

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.

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.

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 setzten 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 Antihaftbereich, verbrannte Pfannen mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.