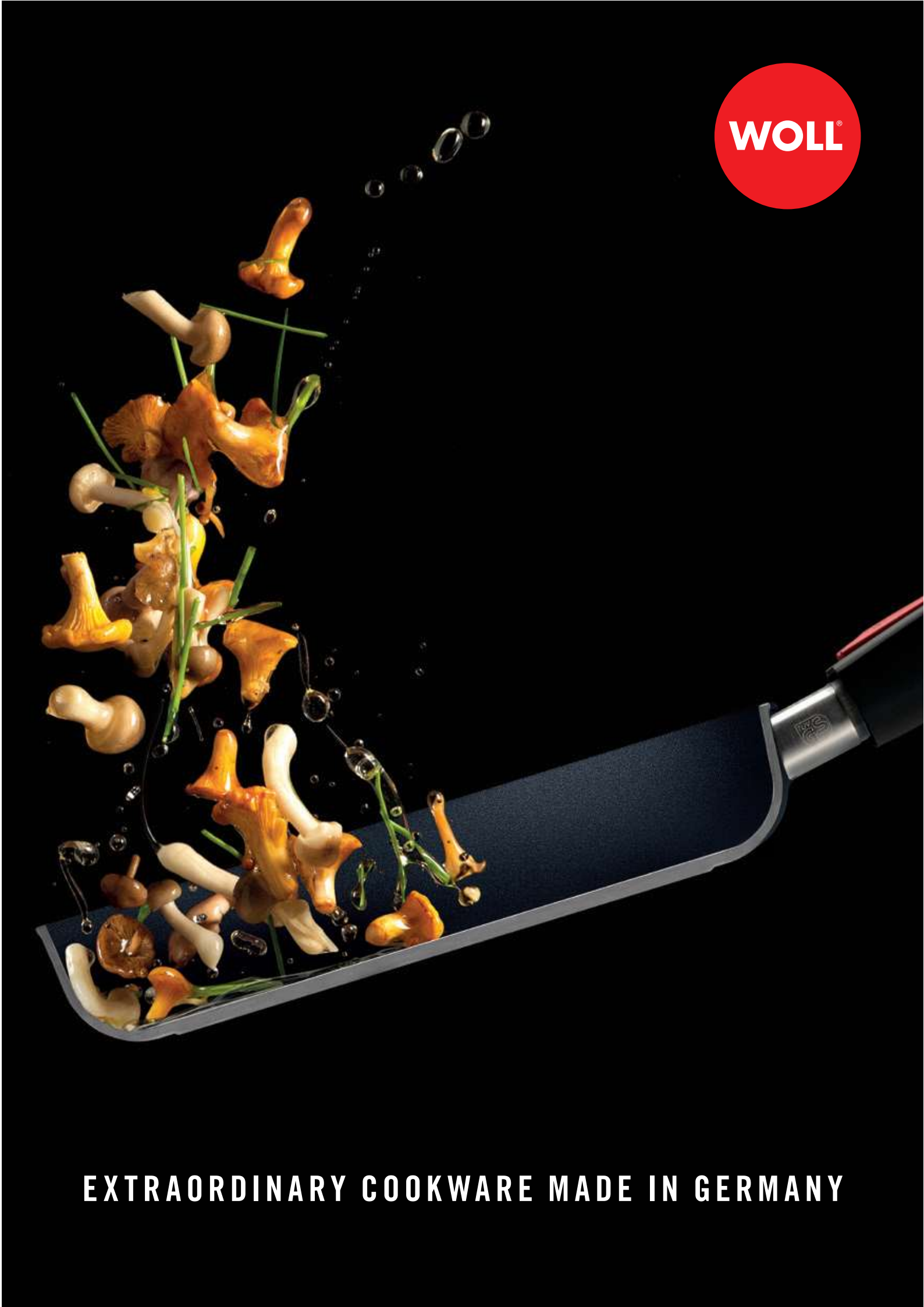
WOLL®



EXTRAORDINARY COOKWARE MADE IN GERMANY

FÜR LANGE FREUDE AN IHREM WOLL KOCHGESCHIRR

Liebe Kundin, lieber Kunde,

im Original-Aluminium-Kokillenguss Stück für Stück von Hand gegossen und mit einer einzigartigen schnitt- und abriebfesten Hartgrundversiegelung: Das macht Ihr neues WOLL-Profi-Guss-Produkt zum absoluten Star unter den Aluminium-Kochgeschirren und sorgt dauerhaft für beste Kochergebnisse – energiesparend, gesund und fettarm.

Beachten Sie unsere Tipps für noch mehr Spaß am Kochen.

9 Tipps für noch mehr Spaß am Kochen!

TIPP 1: ENERGIE

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

In WOLL-Profi-Guss-Produkten wird die Wärme besonders gut weitergeleitet und gespeichert – so können Sie die Temperatur auf kleinerer Heizstufe aufrechterhalten und kochen besonders energiesparend. Sie verbrauchen z.B. 1/3 weniger Energie als mit herkömmlichen Eisenguss-Pfannen.

Noch mehr Energiespartipps:

- Verwenden Sie WOLL-Profi-Guss-Produkte, 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-Profi-Guss-Produktes.
- Durch den besonders dicken WOLL-Thermoboden werden Speisen auch bei ausgeschalteter Herdplatte lange warm gehalten.
- 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%.

TIPP 2: ERHITZEN

Die richtige Temperatur beim Braten:
WOLL-Profi-Guss-Produkte werden besonders schnell heiß!

WOLL-Profi-Guss-Produkte erreichen im Leerzustand bei höchster Heizstufe schon nach drei Minuten eine Temperatur von bis zu 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.

So erhitzen Sie WOLL-Profi-Guss-Produkte richtig, wenn Sie mit Fett oder Öl braten oder backen:

- Erhitzen Sie Ihr WOLL-Profi-Guss-Produkt kurz 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 TIPP 3)
- 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-Profi-Guss-Produkte eignen 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-Profi-Guss-Produkt ca. 2 ½ Minuten auf höchster Stufe. Die Temperatur können Sie mit dem Tropfentest prüfen: spritzen Sie mit einem nassen Finger ein paar Tropfen Wasser in das WOLL-Profi-Guss-Produkt – tanzen die Tropfen auf dem Boden, hat es die richtige Temperatur; verzischen sie sofort, ist das WOLL-Profi-Guss-Produkt 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-Profi-Guss-Produkt – 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.

TIPP 3:
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 Ernährungsberätern 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.

TIPP 4: VERSIEGELUNG

Schnitt- oder Kratzspuren:
Kein Problem!

WOLL-Profi-Guss-Produkte sind robust und strapazierfähig. Die patentierte Hartgrundversiegelung macht die Bratfläche extrem schnitt- und abriebfest. Sollten kleine Kratzspuren an der Oberfläche auftreten, können Sie das Produkt unbedenklich weiterbenutzen – ohne Beeinträchtigung der Koch- und Brateigenschaften oder Ihrer Gesundheit. WOLL-Profi-Guss-Produkte sind PFOA-frei*.

TIPP 5: 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.

TIPP 6: REINIGUNG

Reinigung von WOLL-Profi-Guss-Produkten:
Einfacher geht’s nicht!

Dank der hochwertigen Antihaftversiegelung reichen heißes Wasser und etwas Spülmittel nach jedem Gebrauch aus und alles ist blitzschnell sauber. Alle WOLL-Profi-Guss-Produkte sind aber auch spülmaschinengeeignet.
Bitte kochen Sie Ihr Woll-Produkt vor dem ersten Gebrauch drei Mal gründlich aus.

TIPP 7: CERAN

Kochen auf Cerankochfeldern:
Hoch die Pfannen!

Beim Hin- und Herschieben von WOLL-Profi-Guss-Produkten auf Cerankochfeldern können Schmutzpartikel zwischen Aluminium-Boden und Kochfeld den Boden und das Ceranfeld zerkratzen. Für diese Schäden können wir leider keine Haftung übernehmen. Heben Sie WOLL-Profi-Guss-Produkte beim Versetzen daher immer an.

* Unter Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte gemäß VO (EG) Nr. 1907/2006.

TIPP 8: INDUKTION

Kochen mit Induktion:
Energiesparend – sauberer – schneller!

Auch wenn Sie mit Induktion kochen, sind WOLL-Profi-Guss-Produkte 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-Profi-Guss-Produkt 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 WOLL-Profi-Guss-Produkte beim Versetzen immer an.

TIPP 9: 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. Fett-temperatur 180 °C). Keinen Deckel verwenden.

Eingegossene Hebegriffe und Edelstahlgriffe:
Bei WOLL-Profi-Guss-Produkten mit eingegossenem Hebegriff (Gussgriff) oder Edelstahlgriffen verwenden Sie immer Topflappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden.

Feste Stiele, Seitengriffe und Deckelknöpfe sind backofenfest bis 250 °C

Abnehmbare Stiele von WOLL-Profi-Guss-Produkten 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.