



CARBON STEEL

PFAS-FREE

GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG USE & CARE

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany
Tel. +49 681 / 97 0 49-0 info@woll.de www.woll-cookware.de

INHALT / CONTENTS

Deutsch	3
Englisch	7
Français	11
Italiano	15
Español	19
Nederlands	23
Norsk	27
Česky	31
中文	35

CARBON STEEL

ZEITLOS. PROFESSIONELL. NACHHALTIG.



LIEBE:R KUND:IN,

wir bedanken uns für die Entscheidung für Kochgeschirr von WOLL. Seit 1979 haben wir uns der Entwicklung von innovativem, hochwertigen Kochgeschirr verschrieben. Traditionelle Handwerkskunst und modernste Technologie gehen hierbei Hand in Hand.

Genau diese Verbindung macht WOLL-Produkte einzigartig in Bezug auf Qualität, Zuverlässigkeit, Design und Funktionalität. Mit unserem Kochgeschirr möchten wir auch unsere Leidenschaft teilen – aus Liebe zum Kochen und zu gutem Essen.

BRATEN IN NEUEN DIMENSIONEN

Kochgeschirr aus Karbonstahl gibt es schon seit Jahrhunderten. Es gehört zur Standardausstattung von Profiküchen: wegen seiner Langlebigkeit, seiner Fähigkeit Temperaturveränderungen umgehend weiterzugeben und wegen seiner unvergleichlichen Unterstützung der Aromen. Es ermöglicht den nahtlosen Wechsel zwischen dem scharfen Anbraten eines Steaks und dem Zerlassen eines Stück Butters – ohne die Gefahr, dass etwas anbrennen könnte.

TRADITIONELLES REZEPT. NEUE FUSION.

Wo Hitze, Tradition und zeitloses Design aufeinandertreffen. Für Gerichte, die einfach immer besser werden. Ein Leben lang. Die WOLL-Karbonstahlserie hat dieses traditionelle Verfahren der Kochgeschirrherstellung aufgegriffen und neu interpretiert: Es ist stilvoll und zeitgemäß und gleichzeitig robust genug, um mehrere Leben lang zu halten.

Nachfolgend haben wir einige Tipps zusammengestellt – für lange Freude am Kochgeschirr und das bestmögliche Kocherlebnis.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht
Das WOLL-Team

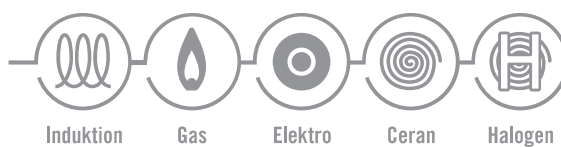
CARBON STEEL

TRADITIONELLES REZEPT. NEUE FUSION.

Wo Hitze, Tradition und zeitloses Design aufeinandertreffen.

Für Gerichte, die einfach immer besser werden. Ein Leben lang.

PFAS-FREE



VOR DER NUTZUNG

Da Stahl und Eisen natürlich rosten, versiegeln wir Ihr Kochgeschirr nach der Produktion mit einer Korrosionsschutzschicht. Vor dem ersten Gebrauch müssen diese Rückstände und eventuelle Oxidationsspuren entfernt werden. Nutzen Sie dafür bitte heißes Wasser, Spülmittel und eine Bürste und spülen das Produkt gründlich. Anschließend gut abtrocknen. Gegebenenfalls kann die Pfanne auch für 2 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmt werden, bis sie vollständig durchgetrocknet ist. Sobald Flecken und Rückstände der Korrosionsschutzschicht entfernt sind, können Sie Ihr Kochgeschirr einbrennen.

EINBRENNEN

Zum Einbrennen muss die Pfanne gleichmäßig und vollständig mit Öl eingerieben werden. Das Ziel ist hierbei eine hauchdünne Ölschicht, die man kaum auf der Pfanne fühlt. Am besten erreicht man dies, wenn man das überschüssige Öl gründlich mit einem Küchentuch abreibt. Für den Prozess eignen sich ausschließlich hoch erhitzbare Öle, wie etwa Traubenkern-, Raps- oder Sonnenblumenkernöl.

Anschließend sollte die Pfanne auf hoher Stufe auf dem Herd erhitzt werden. Nach einiger Zeit beginnt die Pfanne leicht zu rauchen – sie sollte jedoch nicht stark qualmen. Zwischendurch sollte überschüssiges Öl mit einem Papiertuch abgewischt werden, um die Ölschicht möglichst dünn zu halten. Hört die Pfanne auf zu rauchen, ist der erste Einbrenn-Vorgang abgeschlossen. Es ist ratsam, währenddessen ein Fenster geöffnet zu halten, damit der Rauch abziehen kann. Der gesamte Vorgang sollte schließlich 3–4 mal wiederholt werden.

Generell kann eine Pfanne auf jeder Herdart eingebrannt werden, besonders gut eignen sich hierfür jedoch Gasherde, da hier die offene Flamme auch die Seitenwände der Pfanne gut erhitzt. Während des gesamten Prozesses sollte die Pfanne immer wieder leicht bewegt (bzw. über einer Flamme auch geneigt) werden, um eine gleichmäßige Hitzezufuhr zu gewährleisten.

Sollte Ihre Pfanne einmal stark verrostet sein (z.B. falls sie versehentlich in der Spülmaschine war), oder der Antihafteffekt nachlässt, kann sie noch einmal funktionsfähig gemacht werden: Hierzu muss die Pfanne gründlich mit Essig und Stahlwolle und anschließend mit Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Danach kann die Pfanne noch einmal neu eingebrannt werden wie oben beschrieben.

NUTZUNG

Durch die regelmäßige Nutzung brennt sich das Öl in Ihr Kochgeschirr ein und dadurch ändert sich die Farbe in bläulich bis schwärzlich.

Das Garen von säurehaltigen Zutaten (Tomaten, Weißwein, Zitrone usw.) kann zum Auftreten von oberflächlichen weißen Flecken führen und die Intaktheit der Patina und somit den Antihafteffekt Ihrer Pfanne beeinträchtigen. Die folgenden Tipps tragen zum Schutz der Patina bei.

Tipps für den Gebrauch:

Geben Sie vor jedem Gebrauch 1–2 Tropfen Öl auf ein saugfähiges Tuch und ölen Sie Ihr Produkt von innen damit ein. Nehmen Sie anschließend überschüssiges Öl mit einem frischen saugfähigen Tuch ab. Durch diesen Prozess baut sich eine natürliche Schutzschicht

gegen die Oxidation auf und die Farbe des Produktes ändert sich in bläulich bis schwärzlich.

Während des Bratprozesses ist es empfehlenswert, das Bratgut in der Pfanne liegen zu lassen, bis es von unten gut gebraten ist. Versucht man es zu früh zu bewegen oder zu wenden, besteht die Gefahr, dass es kleben bleibt.

REINIGUNG

Reinigung von Woll-Carbon-Steel-Kochgeschirr: Einfacher geht's nicht!

Entfernen Sie Speisereste sofort nach dem Gebrauch, wenn die Pfanne noch lauwarm ist. Verwenden Sie dabei einen Holz- oder Silikonspatel, um größere Rückstände zu lösen.

Bitte beachten Sie, dass die Produkte unserer Carbon-Steel-Serie nicht spülmaschinengeeignet sind.

Zum Spülen bitte nur heißes Wasser, ohne Spülmittel benutzen. Spülmittel trocknet die eingebrannte Fettschicht auf Ihrem Kochgeschirr aus.

Sollten Rückstände haften bleiben, dann weichen Sie Ihr Kochgeschirr ein paar Minuten ein und entfernen Sie den Schmutz mit warmem Wasser und einem Schwamm. Alternativ kann die Pfanne auch mit klarem Wasser ausgekocht werden, um Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie anschließend Ihr Produkt mit einem saugfähigen Tuch oder Lappen sorgfältig ab.

Es kann vorkommen, dass sich Ihr Tuch oder Lappen bräunlich färbt: dies ist auf den Einbrennprozess zurückzuführen, es bedeutet nicht, dass nochmaliges Reinigen erforderlich ist.

Tipps für die Reinigung:

Flecken durch Speisen können entfernt werden, indem etwas Salz in die Pfanne gegeben und diese dann sauber gewischt wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass die Pfanne austrocknet.

ENERGIE

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

In Woll-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-Kochgeschirr, dessen Boden dem Durchmesser der Herdplatte entspricht. 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.
- Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer sein als der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs.

KÜCHENHELPER

Praktische Küchenhelfer: Alles ist möglich!

Sie können problemlos alle Küchenhelfer einsetzen, ob aus Holz, Kunststoff oder auch Metall. Oder nutzen Sie unsere praktischen WOLL-Silikon-Küchenhelfer – sie sind hoch hitzebeständig und sehr leicht zu reinigen.

CERAN- & INDUKTIONSKOCHFELDER

Kochen auf Ceran- und Induktionskochfeldern: Hoch die Pfannen!

Vermeiden Sie Hin- und Herschieben von WOLL-Carbon Steel-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.

Für eine lange Haltbarkeit Ihres Produkts empfehlen wir den Booster spätestens nach einer Minute Nutzung der Booster-Funktion wieder herunterzudrehen. Erwärmen Sie die Pfanne nicht im leeren Zustand.

BACKOFEN

Bitte beachten Sie, dass die festen, holzbeschlagenen Stiele der Serie Carbon Steel nicht backofenfest und nicht spülmaschinengeeignet sind.

INDUKTION

Kochen mit Induktion: Energiesparend – sauberer – schneller!

Auch wenn Sie mit Induktion kochen, ist WOLL-Carbon-Steel-Kochgeschirr genau das Richtige. 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 Carbon-Steel-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.

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: wir empfehlen, den Booster spätestens nach einer Minute Nutzung der Booster-Funktion wieder herunterzudrehen.

GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

GEWÄHRLEISTUNG

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anders 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 dieser Seite.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Verschleißerscheinungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z. B. Überhitzung, Sturz, Oxidation 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 Produkt 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 setzen Sie sich bitte mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen in Verbindung.

GARANTIE

Carbon steel: 10 Jahre Garantie

- Im Übrigen gelten die jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.
- In anderen Ländern (als Deutschland) gelten evtl. andere Garantie- und/oder Gewährleistungsbestimmungen. Bitte fragen Sie Ihren Händler.