



# Roast it!

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	6
Français	9
Italiano	12
Español	15
Nederlands	18
Norsk	21
Česky	24
中文	27

# Roast it!

VIELSEITIGE OFENGERICHTE



## LIEBE:R KUND:IN,

wir bedanken uns für die Entscheidung für Kochgeschirr von WOLL. Seit 1979 haben wir uns der Entwicklung von innovativem, hochwertigem 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.

## PERFEKT GERÖSTET

Mit der ganzen Familie zu einem Festessen, das lange im Ofen schmoren durfte, zusammen zu kommen – was gibt es Schöneres? Wenn die köstlichen Röstaromen von mariniertem Fleisch und Gemüse die Luft erfüllen wird das Essen zum Mittelpunkt des Geschehens. Bratreinen von WOLL sind dafür die perfekten Helfer: mit Ihnen gelingen zarte, saftige und gleichmäßig gegarte Gerichte, die durch ihr Karamellisieren ein komplexes Aroma erhalten und zu echtem „Soul Food“ werden.

## PFAS-FREI

Unsere Bratreinen verfügen über eine PFAS-freie, keramische, zweilagige Antihafversiegelung. Diese ist in heißem Zustand ultrahart und hat beeindruckende Antihafteigenschaften – perfekt zum Braten. Es gibt also keinen Grund sich Sorgen zu machen, dass das Essen kleben bleibt – sondern nur, ob genug für alle da ist!

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

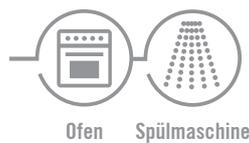
Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht  
das WOLL-Team

# Roast it!

## PERFEKTION AUS DEM OFEN

Vielseitig einsetzbar für köstliche Ofengerichte. Immer perfekt und lecker – einfache Reinigung inklusive.

PFAS-FREE



## REINIGEN

Reinigen Sie die Bratenreine vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie die Bratenreine gründlich ab.

## NACH DER NUTZUNG

Die Bratenreine vor der Reinigung ein paar Minuten abkühlen lassen.

Im heißen Zustand nicht in kaltes Wasser eintauchen oder mit kaltem Wasser auffüllen.

Keine metallischen oder scheuernden Schwämme/Bürsten oder aggressive Reinigungsmittel verwenden.

Sie können unsere Bratenreine in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch, die Bratenreine nach jedem Gebrauch von Hand mit Spülmittel zu spülen und vor dem Wegräumen gut abtrocknen zu lassen.

## EINFETTEN

Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Bratenreine vor dem Backen leicht einfetten.

## HITZEBESTÄNDIGKEIT

Die Bratenreinen sind ofenfest bis 260°C / 500°F / Gas Stufe 7.

## KÜCHENHELFER

Metall-Küchenhelfer können mit Vorsicht verwendet werden. Messer oder scharfkantige Küchenhelfer sollten nicht verwendet werden.

## GEBRAUCH

Wenn Sie die heiße Bratenreine während des Backvorgangs oder nach dem Backen angreifen, tragen Sie immer schützende Ofenhandschuhe.

## EINSATZMÖGLICHKEITEN

Die Bratenreinen sind nicht für direkte Hitzequellen geeignet. Achten Sie darauf, dass die Bratenreine keinem offenen Feuer ausgesetzt ist. Erhitzen Sie die Bratenreine nicht auf Herdplatten oder in der Mikrowelle. Nutzen Sie für das Produkt indirekte Hitzequellen – hierzu zählt der Backofen oder der Einsatz auf einem Grillrost.

## 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 dieser Seite.

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 setzen Sie sich bitte mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen in Verbindung.

### GARANTIE

Roast it: 3 Jahre Garantie auf den Körper und 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.
- Verschleiß im Antihafbereich, verbrannte Produkte mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.