



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 Antihafversiegelung 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.

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 Hitze-stabilität, 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.

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 spülmaschineneignet.

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. Fetttemperatur 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.



**FOR MANY YEARS OF ENJOYMENT OF YOUR
WOLL COOKWARE!**

Dear customer,

Individually cast by hand using our original aluminium casting process, and with a unique cutting- and abrasion resistant hard base coating: This is what makes your new WOLL professional cast product the absolute star amongst aluminium cookware, and will ensure the best cooking results for a long time – energy-saving, healthy and low in fat.

And for even more fun when cooking, follow our tips.

9 tips for even more fun when cooking!

TIP 1: ENERGY

**Tempting low-energy treats quickly:
Cooking with quality makes sense!**



In a WOLL professional cast product the heat is distributed and stored particularly well – which means you can keep the temperature turned down and make great energy savings while cooking. For example, you will use 1/3 less energy than when using traditional cast iron pans.

Even more energy-saving tips:

- Use a WOLL professional cast product whose base is the right diameter for the hotplate. Hotplates which are too large consume unnecessary energy. The high quality and good heat conductivity of the WOLL thermo-base mean that even with smaller hotplates the heat is evenly distributed – even with square pans or the oval fish pan!
- When using a gas hob, the diameter of the gas flame should never be larger than the diameter of the base of the WOLL professional cast product.
- Due to the especially thick WOLL thermo-base, food will stay warm for longer even when you have turned the hotplate off.
- Choose a pot size to suit the contents. Ideally a pot should be 2/3 full.
- Vegetables such as potatoes, carrots or cauliflower are best steamed without liquid or with only a little liquid, in a closed pot or casserole – this saves energy, is healthier and vegetables taste better. And the cooking time can be reduced by around 30 – 40 %.

TIP 2: HEATING

**The right temperature when frying:
WOLL professional cast products get hot particularly quickly!**



When empty, WOLL professional cast products reach a temperature of up to 300° C in just three minutes when you use the highest heat setting. Reduce the heat in good time so as to obtain healthy and tasty cooking results. If the temperature is too high, cooking oils and fats can burn very quickly and also leave so-called tar resins on the surface of the pan, which under some circumstances can not be removed and will damage the non-stick properties.

This is how you heat up your WOLL professional cast product correctly when frying with fat or oil or when baking:

- Heat up your WOLL professional cast product briefly while empty using the highest heat setting. The high-quality cast base heats up very quickly and evenly.
- Turn down to the required temperature and add fat or oil and the food to be fried. (See TIP 3)
- Do the wooden spoon test in order to see whether the fat or oil is at the right temperature - put the handle of a dry wooden spoon into the fat. If small bubbles form around it then the fat is hot enough. It should not start to smoke as this is the point at which it can catch fire!

The high-quality non-stick coating on WOLL professional cast products makes them best suited to fat free frying of, for example, meat:

- When fat free frying meat, your WOLL professional cast products should be heated up for approx. 2 ½ minutes at maximum power. The temperature can be tested by means of the so called drop test: wet your finger and flick a couple of droplets of water into the WOLL professional cast product – if it spits, the WOLL professional cast product is too hot.
- Now reduce the temperature by about 30 %.
- Please ensure meat is at room temperature.
- Now, put the meat into the WOLL professional cast product – it will stick slightly at first.
- Turn it when it loosens slightly from the base and seal the other side quickly, too.
- Fry the meat until your personal preference is achieved.
Rare – using the so called thumb test, no resistance should be felt; Medium – slight resistance is felt; Well done – hardly any movement at all should be felt.
- After frying place the meat into a pre-heated oven at 90 °C for approximately 5 minutes.

For healthy enjoyment:

Choose the right fats, because they don't all like heat!

Depending on what you are cooking, choose an oil or fat which will withstand the desired cooking temperature. Fats and oils have different levels of stability when heated; we also talk about the smoke point, in other words the temperature at which the fat starts to burn, which becomes apparent as smoke develops.



When cooking at high temperatures, for example for searing meat or when preparing vegetables in a wok, then cooking fats and oils with a high smoke point are especially recommended:

- refined safflower oil (smoke point 266 °C)
- refined – and often also referred to as “pure” – olive oil (smoke point 242 °C)
- refined colza oil – also strongly recommended by nutritionists (smoke point 240 °C)
- refined sunflower, coconut, corn, soya or groundnut oil (220 – 230 °C)
- palm kernel oil (220 °C)

For gentle roasting, for example for fish or chicken breasts, or for preparing pan-roasted dishes such as roast potatoes or breaded dishes, the most suitable fats or oils are:

- grape seed oil (190 – 210 °C)
- concentrated butter (clarified butter; up to 205 °C)
- extra virgin olive oil (up to 190 °C)

Butter and margarine can tolerate heat of around 160 °C and are often used in the preparation of egg and flour-based or breaded dishes, or for gently sweating vegetables.

Caution:

Diet fats and diet margarines and most virgin or cold-pressed oils (such as virgin safflower or sunflower oil) are generally not suitable for frying! Always take note of the manufacturer's information on the packaging

TIP 4:
COATING

Cutting or scratch marks:
No problem!

WOLL professional cast products are robust and hardwearing. The patented hard-base coating makes the frying surface extremely resistant to cutting and abrasion. If small scratch marks should appear on the surface, the product can still be used without any concerns – and without affecting its cooking and frying properties or your health. WOLL professional cast products are PFOA-free*.



TIP 5:
KITCHEN UTENSILS

Practical utensils:
Anything is possible!

Due to the highly resistant WOLL coating you can use all your kitchen utensils without any problems, whether they are made of wood, plastic or even metal. Or why not use our practical WOLL silicone utensils – they are highly heat-resistant, very easy to clean, hygienic and also further extend the life of our products.

TIP 6:
CLEANING

Cleaning WOLL Professional Cast Products:
Nothing could be easier!



Thanks to the high quality non-stick coating you only need hot water and a little detergent after every use, and everything will be sparkling clean as quick as a flash. But all WOLL professional cast products are also dishwasher-proof.

Please boil out your Woll product three times before first use.

TIP 7:
CERAN

Cooking on Ceran hobs:
Up with the pans!



When moving WOLL professional cast products around on ceramic hobs, small particles of dirt in between the aluminium base and the hob can scratch the base of the pan and the ceramic hob. Unfortunately we are unable to accept any liability for these. You should therefore always lift WOLL professional cast products when moving them.

* In compliance with the legal limits according to REGULATION (EC) No 1907/2006.

**TIP 8:
INDUCTION**

**Cooking with induction:
Energy-saving – cleaner – faster!**



WOLL professional cast products are just right for cooking with induction too. When you cook with WOLL induction cookware, a strong magnetic field is created directly in the induction base which covers the entire area of the pan. So the heat is produced exactly where it is needed and is evenly distributed. Which means: You save energy and can heat up your food even faster and more accurately. Dirt on the hob around the WOLL professional cast products can easily be removed as this area remains almost cold.

But watch out: Induction hobs are often equipped with magnetic field sensors around the edge, which detect whether the pots and pans are suitable for induction. The diameter of the cooking area should therefore correspond to the size of the base of your cookware. Otherwise this will not be recognized as suitable for induction cooking.

To avoid damaging your induction hob, always lift WOLL professional cast products when moving them.

**TIP 9:
FOR YOUR SAFETY**

**When deep-frying:
Use a high sided pot or roasting tin.**



Fill this halfway at most with fat so as to avoid being burned by fat foaming over. Caution: Do not overheat fat (max. fat temperature 180 °C). Do not use a lid.

Moulded and stainless steel handles:

For WOLL professional cast products with moulded (cast) handles or stainless steel handles you should always use an oven glove, as due to their good heat conductivity these become hot.

Fixed handles, side handles and lid knobs are oven-resistant up to 250 °C (Logic series: fixed handles and lid knobs up to 220 °C) and become hot in the oven. Use oven gloves.

Removable handles:

The removable handles on WOLL professional cast products are not ovenproof. Should you wish to use your WOLL professional cast product in the oven the detachable handle should be removed first.



PROFITEZ PENDANT DE LONGUES ANNÉES DE VOS USTENSILES DE CUISINE WOLL !

Cher/Chère client(e),

Un coulage d'aluminium réalisé à la main, pièce par pièce, selon le procédé original du moulage en coquille et un revêtement dur anti-coupures et anti-abrasion : telles sont les caractéristiques qui font de votre nouveau produit WOLL de qualité professionnelle le summum en matière d'ustensile de cuisine en fonte d'aluminium et qui vous assurent pendant de longues années une cuisine de qualité – économe en énergie, saine et à faible teneur en matières grasses.

Et pour prendre encore plus de plaisir à cuisiner, suivez nos conseils.

9 astuces pour prendre encore plus de plaisir à cuisiner !

ASTUCE 1 : L'ÉNERGIE

Opter pour les économies d'énergie donne des résultats rapides :

Cuisiner avec des ustensiles de qualité, c'est tout simplement faire preuve de bon sens !



Les produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle sont des conducteurs et accumulateurs de chaleur particulièrement efficaces – vous pouvez donc maintenir la température à un niveau peu élevé et faire d'importantes économies d'énergie en cuisinant. Vous utilisez par exemple un tiers d'énergie en moins qu'avec une casserole en fonte traditionnelle.

Encore plus d'astuces pour économiser de l'énergie :

- Utilisez produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle de manière à ce que le diamètre du fond soit adapté à celui de la plaque de cuisson. Les plaques de cuisson trop larges consomment de l'énergie inutilement. La grande qualité et l'excellente conductivité du fond thermique WOLL permet de répartir la chaleur uniformément, même sur de petites plaques – et même dans le cas des poêles carrées ou des poêles à poisson ovales !
- Lorsque vous utilisez les produits sur une plaque au gaz, le diamètre de la flamme ne doit jamais être supérieur à celui du fond du produit en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle.
- Grâce à l'épaisseur exceptionnelle du fond thermique des ustensiles WOLL, les aliments restent au chaud plus longtemps, même si vous avez éteint votre plaque de cuisson.
- Choisissez la taille de votre poêle en fonction de la quantité d'aliments que vous souhaitez y cuire. Idéalement, une poêle devrait être remplie aux deux tiers.
- Les légumes comme les pommes de terre, les carottes ou les choux-fleurs sont plus savoureux s'ils sont cuits à la vapeur sans ou avec très peu de liquide, dans une poêle ou une casserole couverte – cela économise de l'énergie, c'est plus sain et les légumes ont meilleur goût. Le temps de cuisson peut ainsi être réduit d'environ 30 à 40 %.

ASTUCE 2 : CHAUFFAGE

La bonne température lors de la friture :

Les produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle chauffent particulièrement vite !



A vides, les produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle peuvent atteindre des températures pouvant aller jusqu'à 300 °C après seulement trois minutes en réglant la plaque de cuisson à son maximum. Réduisez ensuite le feu pour obtenir des aliments sains et savoureux.

Si la température est trop élevée, les huiles et matières grasses de cuisson brûlent très rapidement et peuvent produire sur la surface de la poêle des résines ou goudrons qui, dans certaines circonstances, sont impossibles à nettoyer et altèrent les propriétés antiadhésives de l'ustensile.

Voici comment chauffer les produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle, lorsque vous les utiliser pour une cuisson (au four ou non) en utilisant de la matière grasse :

- Chauffez votre produit en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle brièvement à vide en le mettant sur la plaque de cuisson réglée à son maximum. Le fond thermique de haute qualité chauffe très rapidement et de manière homogène.
- N'oubliez pas de repasser à temps au niveau de cuisson souhaité avant de rajouter la matière grasse et les denrées que vous souhaitez faire cuire. (cf. Astuce numéro 3)
- Faites le test de la cuiller : pour vérifier que la graisse ou l'huile de cuisson a atteint la bonne température, vous pouvez plonger le manche sec d'une cuillère en bois dans la matière grasse. Lorsque de petites bulles se forment tout autour, la matière grasse est suffisamment chauffée. Il ne faut pas que de la fumée commence à se former, car dans ce cas, la matière grasse est trop chaude !

Grâce à leur revêtement antiadhésif haut de gamme, produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle sont aussi parfaitement adaptés à la cuisson et les préparations sans matières grasses, par exemple de viandes :

- Lors de la cuisson des viandes sans matière grasses, vous pouvez utiliser votre produit en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle en le laissant sur la plaque de cuisson à son niveau maximum pendant environ 2 ½ minutes. Vous pouvez vérifier la température grâce au test dit de la goutte d'eau : avec les doigts, aspergez votre produit en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle de quelques gouttes d'eau – si les gouttes d'eau courent sur le fond de la poêle, c'est qu'elle est à la bonne température, si ces gouttes s'évaporent de manière instantanée, le produit en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle est déjà trop chaud.
- Réduisez ensuite la température d'environ 30 %.
- Assurez-vous que la viande est à température ambiante.
- Déposez maintenant la viande dans le produit en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle et la viande va d'abord rester un peu collée.
- Retournez le morceau de viande lorsqu'il commence à se détacher un peu du fond pour le saisir également de l'autre côté.
- Faites revenir la viande jusqu'à obtenir la cuisson qui convient à vos goûts. Saignant – en vérifiant à l'aide du test du pouce, aucune résistance ne se fait sentir ; A point – une légère résistance se fait sentir ; Bien cuit – quasiment aucun mouvement n'est perceptible.
- Après cuisson, placez la viande dans un four préchauffé à 90 °C pendant environ 5 minutes.

Pour une cuisine saine :

Choisissez la matière grasse adaptée, car toutes ne sont pas adaptées à la cuisson !



Selon ce que vous cuisinez, choisissez une huile ou une matière grasse qui va résister à la température de cuisson désirée. Les matières grasses et les huiles ont des niveaux de stabilité différents lors de la cuisson. On parle aussi de point de fumée, en d'autres termes, la température à laquelle le corps gras commence à brûler, ce qui est visible quand de la fumée apparaît.

En cas de cuisson à haute température, par exemple pour saisir de la viande ou cuire des légumes dans un wok, utiliser des matières grasses et des huiles de cuisson ayant un point de fumée élevé est particulièrement recommandé :

- huile de carthame raffinée (point de fumée à 266 °C)
- huile d'olive raffinée – souvent appelée « pure » (point de fumée à 242 °C)
- huile de colza raffinée – également fortement recommandée par les nutritionnistes (point de fumée à 240 °C)
- huile raffinée de tournesol, de noix de coco, de maïs, de soja ou d'arachide (220 – 230 °C)
- huile de palmiste (220 °C)

Pour une cuisson douce, par exemple pour le poisson ou les escalopes de poulet, ou pour les aliments frits comme les pommes de terre frites ou les préparations panées, les matières grasses ou les huiles les plus appropriées sont :

- huile de pépins de raisin (190 – 210 °C)
- beurre concentré (beurre clarifié, jusqu'à 205 °C)
- huile d'olive extra vierge (jusqu'à 190 °C)

Le beurre et la margarine peuvent supporter une chaleur de l'ordre de 160 °C et sont souvent utilisés dans les préparations à base d'œuf ou panées, ou pour faire revenir doucement les légumes.

Attention :

Les matières grasses ou les margarines allégées et la plupart des huiles vierges ou à pression à froid (comme l'huile de carthame ou de tournesol vierge) ne sont généralement pas adaptées à la friture ! Tenez toujours compte des indications du fabricant figurant sur l'emballage.

ASTUCE 4 : REVÊTEMENT

Traces de coupures ou égratignures du revêtement : **Aucun problème !**

Les produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle sont robustes et résistants. Le revêtement dur breveté offre une surface extrêmement résistante aux coupures et à l'abrasion. En cas d'apparition de petites traces de rayures à la surface, vous pouvez continuer d'utiliser le produit sans aucun risque – sans altérer ses propriétés de cuisson ou de friture ni mettre en danger votre santé. Les produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle sont garantis sans PFOA*.



ASTUCE 5 : ACCESSOIRES DE CUISINE

Accessoires pratiques : **Tout est possible !**

Grâce au revêtement WOLL très haute résistance, vous pouvez utiliser tous vos accessoires de cuisine sans aucun problème, qu'ils soient en bois, en plastique ou même en métal. Mais pourquoi ne pas utiliser les accessoires WOLL en silicone très pratiques ? Ils sont hautement résistants à la chaleur, très faciles à nettoyer et parfaitement hygiéniques et permettent également de prolonger la durée de vie des produits WOLL.

ASTUCE 6 : NETTOYAGE

Nettoyer vos produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle : **Rien de plus simple !**



Grâce au revêtement antiadhésif de qualité supérieure, il suffit d'un peu d'eau chaude et de liquide vaisselle après chaque utilisation, et votre récipient sera impeccablement propre en un éclair. Mais tous les produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle sont également lavables en lave-vaisselle.

ASTUCE 7 : VITROCÉRAMIQUE

Cuisiner avec une plaque de cuisson vitrocéramique : **Haut les poêles !**



En frottant les produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle sur les plaques de cuisson vitrocéramique, de fines particules se trouvent entre le fond en aluminium et la plaque de cuisson peuvent rayer à la fois le fond et la plaque en CERAN. Malheureusement, nous ne saurions être tenus pour responsables de ce type de dommages. Veuillez toujours soulever les produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle lorsque vous les changez de place ou de plaque de cuisson.

* En conformité avec les limites légales selon le RÈGLEMENT (CE) No 1907/2006.

ASTUCE 8 : INDUCTION

Cuisiner avec une plaque à induction : Econome en énergie – plus propre – plus rapide !



Les produits en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle sont également parfaitement adaptés à la cuisson à induction. Lorsque vous cuisinez avec des ustensiles de cuisine à induction WOLL, un fort champ magnétique se crée directement dans le revêtement à induction qui recouvre tout le fond de la poêle. La chaleur est donc produite exactement là où elle est nécessaire et répartie de manière uniforme. Résultat : Vous pouvez économiser de l'énergie et chauffer les produits alimentaires encore plus rapidement et avec une meilleure précision. Les traces de saleté laissées sur la plaque de cuisson et tout autour du produit en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle peuvent être enlevées sans aucun problème, car cette zone reste quasiment froide.

Attention cependant : le pourtour des plaques à induction est souvent équipé de capteurs de champ magnétique qui détectent si la batterie de cuisine est adaptée pour être utilisée sur des plaques à induction. Le diamètre de la zone de cuisson doit donc correspondre à la taille du fond de votre récipient sinon il ne sera pas reconnu comme approprié à la cuisson par induction. Pour éviter d'endommager la plaque de cuisson à induction, veuillez toujours soulever le produit en fonte d'aluminium WOLL de qualité professionnelle pour le déplacer ou le changer de plaque pour éviter ainsi tout frottement.

ASTUCE 9 : POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous faites frire :

Utilisez une casserole ou une sauteuse à bords hauts.



Remplissez-la de graisse jusqu'à mi-hauteur au maximum afin d'éviter toute brûlure au cas où la graisse déborderait. Attention : ne surchauffez pas la graisse (la température ne doit pas dépasser 180 °C). N'utilisez pas de couvercle.

Poignée moulée : Les produits WOLL en fonte d'aluminium de qualité professionnelle coulés d'une seule pièce et disposant d'un manche (manche coulé) doivent toujours être manipulés avec des gants, car ceux-ci peuvent atteindre des températures très élevées en raison de leur excellente conductivité thermique.

Les poignées et boutons de couvercle fixes peuvent passer au four jusqu'à une chaleur de 250 °C (série Logic : poignées et boutons de couvercle jusqu'à 220 °C) où ils deviennent très chauds. Utilisez des maniques.

Manches amovibles Les manches amovibles des produits professionnels en fonte d'aluminium de chez WOLL ne résistent pas à une utilisation au four. Pour utiliser les produits dans un four, il convient de toujours déposer le manche avant d'enfourner le produit.



USUFRUISCA A LUNGO DEI PRODOTTI WOLL!

Caro cliente,

il nostro processo di pressofusione dell'alluminio e l'unicità del rivestimento di base resistente ai tagli e alle abrasioni sono le caratteristiche che distinguono la Sua padella WOLL da tutte le altre pentole in alluminio. I migliori risultati di cottura sono garantiti per molti anni: bassi consumi, cibi sani e pochi grassi.

Prima del primo utilizzo, lavare la padella con acqua calda e poco detersivo.

Segua i nostri consigli per un piacere ancora maggiore in cucina.

9 consigli per cucinare con piacere

CONSIGLIO 1 : ENERGIA

**Piatti prelibati veloci e con bassi consumi:
Una cucina di qualità è una scelta intelligente!**



I prodotti WOLL assicurano una distribuzione e una conservazione ottimale del calore, permettendo di cucinare a temperature basse e quindi di risparmiare molta energia durante la cottura.

Per esempio, rispetto alle tradizionali padelle in ghisa, i consumi vengono ridotti di 1/3.

Altri consigli per risparmiare energia:

- Usare un prodotto WOLL con una base del diametro corrispondente alla piastra. Le piastre troppo grandi comportano uno spreco di energia. Il fondo termico WOLL, grazie all'elevata qualità e all'ottima conduttività del calore, permette una distribuzione omogenea del calore anche quando si utilizzano piastre di piccole dimensioni, perfino con padelle quadrate o padelle ovali da pesce.
- Se si usa un piano di cottura a gas, la fiamma del gas non deve mai superare il diametro della base del prodotto WOLL che state utilizzando.
- Il fondo termico WOLL, particolarmente spesso, manterrà il cibo caldo più a lungo, anche dopo aver spento la piastra.
- Scegliere pentole con dimensioni adatte al contenuto, che dovrebbe occupare 2/3 della pentola.
- È meglio cuocere a vapore le verdure come patate, carote o cavolfiori utilizzando una pentola con coperchio o una casseruola con poco o nessun liquido: questi accorgimenti fanno consumare meno energia, permettono una cucina più sana e danno un sapore migliore alle verdure. Inoltre, il tempo di cottura può essere ridotto del 30 - 40%.

CONSIGLIO 2 : RISCALDAMENTO

**La giusta temperatura per la frittura:
I prodotti WOLL si scaldano con particolare velocità!**



Da vuoti, i prodotti WOLL raggiungono una temperatura di 300° C in soli tre minuti utilizzando il livello massimo di calore. Per una cottura sana e saporita, il calore deve essere ridotto tempestivamente. Se la temperatura è troppo elevata, gli oli e i grassi di cottura possono bruciare molto facilmente e lasciare residui neri simili al catrame sulla superficie della padella che, in determinate circostanze, non possono essere rimossi e causano il danneggiamento del rivestimento antiaderente.

Ecco come scaldare correttamente il Suo prodotto WOLL per la frittura o la cottura al forno con olio o condimenti:

- Scaldare brevemente il prodotto WOLL vuoto alla massima temperatura. Il fondo pressofuso di alta qualità si scalda molto velocemente e in modo uniforme.
- Abbassare la temperatura al livello desiderato e aggiungere il condimento o l'olio e gli alimenti da friggere. (Vedere CONSIGLIO 3)
- Eseguire il test del cucchiaino di legno per verificare che la temperatura dell'olio sia corretta: mettere il manico di un cucchiaino di legno asciutto nell'olio. Se attorno al manico si formano delle piccole bolle, la temperatura è corretta. La formazione di fumo indica che la temperatura è troppo elevata e che potrebbe bruciare!

Grazie all'elevata qualità del rivestimento antiaderente, i prodotti WOLL sono particolarmente adatti alla cottura senza grassi di alimenti come la carne:

- Per la cottura senza grassi della carne, i prodotti WOLL devono essere scaldati per circa 2 minuti e mezzo alla massima temperatura. Per verificare la temperatura, è possibile eseguire il test della goccia: bagnare le dita e far cadere alcune gocce di acqua sul prodotto WOLL; se sfrigolano, la temperatura è troppo elevata.
- Ridurre la potenza del piano cottura di circa il 30%.
- Verificare che la carne sia a temperatura ambiente.
 - Mettere la carne nel prodotto WOLL; all'inizio si attaccherà leggermente.
- Quando è possibile staccarla facilmente dal fondo, girarla e far rosolare velocemente anche l'altro lato.
 - Cuocere la carne fino al grado di cottura desiderato. Al sangue: con la cosiddetta prova del pollice non si dovrebbe percepire alcuna resistenza; media: si percepisce una leggera resistenza; ben cotta: non si dovrebbe percepire alcun cedimento.
 - Lasciare riposare la carne nel forno a 90 °C per circa 5 minuti.

Gusto e salute:

È importante scegliere i condimenti giusti, perché non tutti sono compatibili con il calore!



A seconda degli alimenti da cucinare, è importante scegliere un olio che resista alla temperatura di cottura desiderata. Ciascun olio ha un proprio livello di stabilità termica che viene definito “punto di fumo”, ovvero la temperatura a cui il grasso inizia a bruciare, riconoscibile dalla formazione di fumo.

Per cucinare a temperature elevate, per esempio rosolare a fuoco vivo la carne o preparare le verdure nel wok, si raccomanda di utilizzare oli con un punto di fumo elevato:

- olio di cartamo extravergine (punto di fumo 266 °C)
- olio extravergine di oliva (punto di fumo 242 °C)
- olio di colza extravergine (punto di fumo 240 °C) - raccomandato da nutrizionisti
- olio girasole, mais, soia o arachidi (220 - 232 °C)
- olio di semi di palma (220 °C)

Per una rosolatura delicata, per esempio il pesce o petto di pollo, oppure per preparare in padella patate o alimenti impanati, i grassi e gli oli più indicati sono:

- olio di vinaccioli (190 - 210 °C)
- burro concentrato (burro chiarificato; fino a 205 °C)
- olio extravergine di oliva (fino a 190 °C)

Il burro e la margarina possono sopportare temperature attorno ai 160 °C e sono spesso impiegati per la preparazione di uova, piatti infarinati o impanati oppure per scaldare le verdure.

Attenzione:

Margarine e grassi dietetici e la maggior parte degli oli vergini o extravergini (per esempio olio di cartamo vergine o olio di girasole vergine) non sono adatti per friggere! Prestare sempre attenzione alle istruzioni del produttore sulla confezione.

Non spegnere una fiamma originata dai grassi con acqua. Utilizzare un estintore, una coperta, ecc.

CONSIGLIO 4: RIVESTIMENTO

Tagli o graffi:
Nessun problema!

I prodotti WOLL sono robusti e resistenti. Il rivestimento brevettato del fondo rende la superficie di cottura estremamente resistente ai tagli e alle abrasioni. Se sulla superficie dovessero formarsi dei piccoli graffi, è possibile continuare a utilizzare il prodotto senza problemi: non si verificheranno ripercussioni sulle proprietà di cottura e frittura o pericoli per la salute. I prodotti WOLL non contengono PFOA.



CONSIGLIO 5: UTENSILI DA CUCINA

Utensili pratici:
Tutto è possibile!

Il rivestimento WOLL a elevata resistenza permette di utilizzare senza problema qualsiasi utensile da cucina, sia di legno che di plastica o perfino di metallo. O utilizzare i pratici utensili in silicone WOLL – sono altamente resistenti al calore, facili da pulire, igienici e prolungano la longevità dei prodotti WOLL.

CONSIGLIO 6: LAVAGGIO

Lavaggio dei prodotti WOLL:
Niente di più semplice!

Grazie all'elevata qualità del rivestimento antiaderente, dopo ogni utilizzo è sufficiente utilizzare acqua calda e un po' di detergente per un lavaggio rapido e ottimale. Inoltre, tutti i prodotti WOLL possono essere lavati in lavastoviglie.



CONSIGLIO 7: VETROCERAMICA

Uso di piani di cottura in vetroceramica:
Padelle in alto!

Non strisciare qualsiasi padella o pentola sui piani di cottura a induzione o in ceramica in quanto potrebbero graffiarsi. La garanzia non copre questi danni. È quindi necessario sollevare sempre i prodotti prima di spostarli.



CONSIGLIO 8: INDUZIONE

Cottura a induzione:

Risparmio energetico, maggiore pulizia e più velocità!



I prodotti WOLL sono perfetti anche per la cottura a induzione. Quando si usano le pentole a induzione WOLL, nella base a induzione si crea un forte campo magnetico che copre tutta l'area della padella. In questo modo, il calore viene prodotto dove necessario e distribuito uniformemente. Ciò permette di consumare meno energia e riscaldare gli alimenti con una velocità e una precisione ancora maggiori. È possibile pulire il piano intorno al prodotto WOLL perché questa area rimane praticamente fredda.

Attenzione: i piani di cottura a induzione sono spesso dotati di sensori di campo magnetico lungo il bordo che rilevano se le pentole sono adatte alla cottura a induzione. Il diametro dell'area di cottura deve quindi corrispondere alle dimensioni della base della pentola. In caso contrario, la pentola non verrà riconosciuta dal piano cottura. Per evitare di danneggiare il piano a induzione, occorre sempre sollevare i prodotti prima di spostarli.

CONSIGLIO 9: PER LA SICUREZZA

Per la frittura a immersione:

Usare una padella o una casseruola con i bordi alti.

Riempire a metà la pentola con olio per evitare bruciature. Attenzione: Non scaldare troppo l'olio (temperatura massima 180 °C). Non usare coperchi.



Manici: Per maneggiare qualsiasi strumento di cottura consigliamo di indossare un guanto da forno.

I manici fissi, i manici laterali e i pomelli dei coperchi possono essere utilizzati in forno a una temperatura massima di 250 °C

Manici removibili: I manici removibili WOLL non possono essere utilizzati in forno. L'uso in forno dei prodotti WOLL è possibile solo dopo aver rimosso i manici removibili.



¡DISFRUTE MUCHO TIEMPO DE SU BATERÍA DE COCINA WOLL!

Estimados clientes:

Fundido individualmente a mano con fundición original de aluminio en coquilla y con un singular fondo esmaltado resistente a los cortes y a la abrasión: esto es lo que hace que su nuevo producto WOLL-Profi-Guss sea la auténtica estrella entre las baterías de cocina de aluminio y que ofrezca los mejores resultados para una cocina saludable, baja en grasas y que ahorra energía.

Tenga en cuenta nuestros consejos para sacarle más partido a la cocina.

9 consejos para sacarle más partido a la cocina

CONSEJO 1: ENERGÍA

Disfrutar rápidamente de los placeres del paladar con menos energía:

Cocina ingeniosa y de calidad



En los productos WOLL-Profi-Guss, el calor se conduce y almacena de forma especialmente óptima, por lo que usted puede mantener la temperatura al mínimo y cocinar con un significativo ahorro de energía. Usted consume 1/3 menos de energía que la necesaria, p. ej., en las sartenes de hierro fundido convencionales.

Más consejos de ahorro de energía:

- Utilice productos WOLL-Profi-Guss, cuya base se adapta al diámetro de las placas de la cocina. Las placas demasiado grandes derrochan energía. El calor se distribuye uniformemente gracias a la alta calidad y a la buena conductibilidad del fondo termodifusor WOLL, también con placas algo más pequeñas e incluso utilizando sartenes cuadradas o sartenes ovaladas para pescado.
- En una cocina de gas, el diámetro de la llama de gas no debe ser nunca mayor que el diámetro de la base del producto WOLL-Profi-Guss.
- Gracias al fondo termodifusor especialmente grueso de WOLL, los alimentos se pueden mantener calientes durante más tiempo incluso con la placa apagada.
- Elija el tamaño de olla apropiado para las cantidades que quiera cocinar. Lo óptimo sería llenar 2/3 de la olla.
- Usted podrá cocinar mucho mejor al vapor verduras, como p. ej. patatas, zanahorias o coliflor, sin o casi sin líquido con la olla cerrada o en una cacerola. Esto ahorra energía, es más saludable y sabe mejor. El tiempo de cocción también se reduce así en un 30 o 40 %.

CONSEJO 2: CALENTAR

La temperatura correcta para freír:

¡los productos WOLL-Profi-Guss se calientan de forma especialmente rápida!



Si se encuentran vacíos, los productos WOLL-Profi-Guss alcanzan ya una temperatura de hasta 300 °C a los tres minutos en el nivel de calentamiento más elevado. Reduzca convenientemente el calor para obtener una cocina sana y sabrosa.

Tenga en cuenta que a temperaturas demasiado altas los aceites y las grasas se queman muy rápido y dejan así residuos de alquitrán en la superficie de la sartén que tal vez ya no se puedan quitar y perjudiquen sus características antiadherentes.

Esta es la forma de calentar los productos WOLL-Profi-Guss para freír o asar con grasa o aceite:

- Caliente brevemente su producto WOLL-Profi-Guss vacío al nivel de calentamiento más elevado. La base térmica de alta calidad se calienta de forma muy rápida y uniforme.
- Regrese a su debido tiempo al nivel de calentamiento deseado y añada grasa o aceite y lo que desee asar (consulte para ello el CONSEJO 3)
- Haga la prueba de la cuchara de cocina: para ver si la grasa o el aceite han alcanzado la temperatura adecuada, mantenga un mango de cuchara de madera seco dentro de la grasa. Si se forman alrededor pequeñas burbujitas, la grasa estará lo bastante caliente. ¡No debería comenzar a echar humo, porque en ese caso comenzará a quemar!

Gracias a su sellado antiadherente de alta calidad, los productos WOLL-Profi-Guss resultan idóneos para cocinar sin grasa alimentos como p. ej. la carne:

- Para asar carne sin utilizar grasa, caliente su producto WOLL-Profi-Guss unos dos minutos y medio al máximo nivel. Puede comprobar la temperatura con el test de la gota: lance con el dedo mojado un par de gotas de agua al producto WOLL-Profi-Guss y si éstas bailan en el fondo será que ya se ha alcanzado la temperatura correcta; si se evaporan de inmediato, el producto WOLL-Profi-Guss se habrá calentado demasiado.
- Ahora puede reducir el calor alrededor de un 30 %.
- Por favor, procure que la carne esté a temperatura ambiente.
- Ahora introduzca la carne en el producto WOLL-Profi-Guss; al principio se pegará ligeramente.
- Dé la vuelta cuando se suelte ligeramente del fondo y ase bien el otro lado.
- Ase la carne hasta que haya alcanzado el punto deseado. Sangrante: si se presiona con un dedo, cede con facilidad; en su punto: ofrece ligera resistencia; bien hecho: si se presiona, ya no cede.
- Tras asarla, deje reposar la carne en el horno a 90 °C aún durante unos cinco minutos.

Comer sano:

Elija bien. No todas las grasas admiten el mismo calor.

Según lo que vaya a cocinar, elija un aceite o una grasa que soporte la temperatura deseada de cocción. Tenga en cuenta que cada grasa o aceite tiene una estabilidad térmica diferente o, como también se dice, un punto de humo diferente. Este es la temperatura a partir de la cual la combustión de la grasa produce humo visible.



En la cocina caliente, p. ej. para freír bien la carne o preparar verduras en wok, son especialmente recomendables grasas y aceites alimenticios con un elevado punto de humo:

- aceite de cardo refinado (punto de humo 266 °C)
- aceite de oliva refinado, también llamado «puro» (punto de humo 242 °C)
- aceite de colza refinado, también muy empleado en regímenes alimenticios (punto de humo 240 °C)
- aceite refinado de girasol, coco, maíz, soja o cacahuete (220 – 232 °C)
- grasa de palmiste (220 °C)

Para freír suavemente, p. ej. pescado o pechuga de pollo, o para preparar platos de sartén, como p. ej. patatas salteadas o rebozados, se puede utilizar:

- aceite de semillas de uva (190 – 210 °C)
- mantequilla derretida (mantequilla clarificada; hasta 205 °C)
- aceite de oliva virgen extra (hasta 190 °C)

La mantequilla y la margarina solo resisten unos 160 °C de calor y se utilizan frecuentemente en la preparación de platos de huevos, de alimentos rebozados y enharinados y en el rehogado suave de verduras.

Cuidado:

Por regla general, las grasas y margarinas de dieta y la mayoría de los aceites vírgenes prensados en frío (p. ej. aceite virgen de cardo o girasol) no son adecuados para freír. Fíjese siempre en las indicaciones del fabricante que van en el envase.

CONSEJO 4: ESMALTADO

Cortes o arañazos:
¡No se preocupe!

Los productos WOLL-Profi-Guss son sólidos y resistentes. El fondo esmaltado patentado confiere a la superficie de cocción una extremada resistencia a los cortes y a la abrasión. Aunque aparezcan pequeños arañazos en la superficie, podrá seguir utilizando el producto sin peligro que esto no supone ningún perjuicio para las cualidades de los alimentos o su salud. Los productos WOLL-Profi-Guss no contienen PFOA.



CONSEJO 5: UTENSILIOS DE COCINA

Prácticos utensilios de cocina:
¡Todo es posible!

Gracias al resistente esmaltado WOLL, usted puede emplear sin problemas cualquier utensilio de cocina ya sea de madera, de plástico o incluso de metal. O bien utilice nuestros prácticos utensilios WOLL de silicona. Tienen una alta resistencia al calor, son fáciles de limpiar, higiénicos y prolongan aún más la vida útil de nuestros productos.

CONSEJO 6: LIMPIEZA

Limpieza de productos WOLL-Profi-Guss:
¡Más fácil, imposible!



Gracias a la gran calidad de su esmaltado antiadherente, es suficiente con agua caliente y un poco de lavavajillas tras cada uso para que queden limpias inmediatamente. No obstante, todos los productos WOLL-Profi-Guss son aptos para lavaplatos.

CONSEJO 7: VITROCERÁMICA

Cocinar en encimeras vitrocerámicas
¡Viva las sartenes!



Al desplazar a un lado y a otro los productos WOLL-Profi-Guss sobre la vitrocerámica, las partículas de suciedad existentes entre esta y la base de aluminio pueden provocar arañazos en ambas superficies. Lamentablemente, no podemos asumir ninguna responsabilidad por este tipo de daños. Por ello, levante siempre los productos WOLL-Profi-Guss para cambiarlos de sitio.

CONSEJO 8: INDUCCIÓN

Cocinar por inducción: Ahorra energía, es limpio y rápido



Los productos WOLL-Profi-Guss también son ideales incluso en el caso de que cocine por inducción. Al cocinar con las baterías de cocina de inducción WOLL, se produce directamente un fuerte campo magnético por todo el fondo de inducción. El calor se produce exactamente allí donde se necesita y se distribuye uniformemente. Esto significa: usted ahorra energía y puede calentar los alimentos de forma más rápida y precisa. La suciedad de la cocina que rodea el producto WOLL-Profi-Guss se puede eliminar sin problemas, ya que esta zona se mantiene casi fría.

Pero cuidado: las encimeras de inducción van equipadas a menudo con sensores magnéticos marginales que reconocen si el utensilio de cocina es adecuado para la inducción. El diámetro de la zona de cocción debe corresponder por eso al tamaño del fondo de la batería de cocina. De lo contrario, no será reconocida como apta para inducción. Para evitar daños en la placa de inducción, levante los productos WOLL-Profi-Guss siempre que desee cambiarlos de sitio.

CONSEJO 9: PARA SU SEGURIDAD

Al freír:

Utilice una olla o cacerola.

Llenarla de grasa como mucho hasta la

mitad, así evitará quemaduras producidas por la grasa al rebosar. Precaución: no sobrecalentar la grasa (temperatura máx. 180 °C). No usar tapa.



Mango de material fundido: En productos WOLL-Profi-Guss con asa fundida use siempre manoplas de cocina, ya que pueden calentarse a causa de la buena conductividad térmica del material.

Los mangos rígidos, las asas laterales y las asas de la tapa están fabricados a prueba de hornos hasta 250 °C (Serie Logic: los mangos rígidos y las asas de la tapa hasta 220 °C) y se calientan en el interior del horno. Use manoplas de cocina.

Los mangos extraíbles de los productos WOLL-Profi-Guss no son resistentes al horno. Para el empleo en el horno se deben quitar siempre los mangos extraíbles.



LANGDURIG PLEZIER VAN UW WOLL KOOKGEREI!

Beste klant,

Origineel coquille-gegoten aluminium, stuk voor stuk met de hand gegoten en met een unieke kras- en snijvaste hard verzegelde bodem: Dit maakt van uw nieuwe professionele WOLL-Profi-gietproduct de absolute ster onder het aluminium-kookgerei en zorgt langdurig voor de beste kookresultaten – energiebesparend, gezond en vetarm.

Graag geven wij u nog enkele tips voor nog meer plezier bij het koken.

9 tips voor nog meer plezier bij het koken!

TIP 1: ENERGIE

**Snel smullen met weinig verbruik van kostbare energie:
Koken met kwaliteit en slimheid!**



In WOLL-Profi-gietproducten wordt de warmte bijzonder goed doorgegeven en opgeslagen – zo kunt u de temperatuur op een lagere stand constant houden en kookt u bijzonder energiebesparend. Hierdoor verbruikt u bijv. 1/3 minder energie dan met de traditionele gietijzeren pannen.

Nog meer tips om energie te besparen:

- Gebruik WOLL-Profi-gietproducten met een doorsnede die overeenkomt met de diameter van de kookplaat. Te grote pitten of platen verbruiken onnodig veel energie. Door de hoge kwaliteit en de goede warmtegeleidende eigenschappen van de WOLL-thermobodem wordt de hitte echter ook bij iets kleinere platen gelijkmatig verdeeld – ook bij vierkante pannen of de ovale vispan!
- Bij een gasfornuis mag de doorsnede van de gasvlam nooit groter zijn dan de doorsnede van de -bodem van het WOLL-Profi-gietproduct.
- Door de bijzonder dikke WOLL-thermobodem worden gerechten nog lang warmgehouden, ook als de kookplaat is uitgeschakeld.
- De grootte van de pan moet in verhouding zijn met de hoeveelheid die u erin wilt gaan koken. Een pan moet liefst voor 2/3 zijn gevuld.
- Groente, zoals bijv. aardappels, wortels of bloemkool kunt u het best stomen met geen of weinig vloeistof in een gesloten pan of stoofpan – dat bespaart energie, is gezonder en smaakt beter. Ook de kooktijd wordt op deze manier 30 – 40 % korter.

TIP 2: VERHITTEN

**De juiste temperatuur bij het bakken en braden:
WOLL-Profi-gietproducten worden -bijzonder snel heet!**



WOLL-Profi-gietproducten krijgen als ze leeg zijn in de hoogste stand al na drie minuten een temperatuur van tot wel 300 °C. Zet de warmtebron op tijd op een lagere stand voor een gezond en smakelijk kookresultaat. Want bij te hoge temperaturen verbranden oliën en vetten erg snel en laten zogenaamde teerharsen achter in de pan, die eventueel niet meer verwijderd kunnen worden en slecht zijn voor de anti-aanbaklaag.

Zo verhit u de WOLL-Profi-gietproducten op de juiste manier als u met vet of olie braadt of bakt:

- Verhit het WOLL-Profi-gietproduct kort leeg op de hoogste stand. De hoogwaardige thermobodem wordt nu bijzonder snel en gelijkmatig heet.
- Schakel op tijd terug naar de gewenste stand, voeg vet of olie toe en doe het braadgoed in de pan. (zie hiervoor TIP 3)
- Doe de kooklepeltest: om te zien of het vet of de olie de juiste temperatuur heeft, houdt u de droge houten steel van een kooklepel in het vet. Als zich belletjes rondom de steel vormen, is het vet heet genoeg. Het mag niet beginnen te roken, want dan is het vet of de olie aan het verbranden!

WOLL-Profi-gietproducten zijn door de hoogwaardige anti-aanbaklaag echter ook uitstekend geschikt voor de vetvrije bereiding van bijvoorbeeld vlees:

- Bij het vetvrij braden van vlees verhit u het WOLL-Profi-gietproduct ca. 2 ½ minuut op de hoogste stand. De temperatuur kunt u met de druppeltest controleren: spetter met een natte vinger een paar druppels water in het WOLL-Profi-gietproduct – wanneer de druppels op de bodem dansen, als ze direct verdampen, is het WOLL-Profi-gietproduct al te heet geworden.
- Nu kunt u de warmtebron ca. 30 % lager zetten.
- Let erop dat het vlees kamertemperatuur moet hebben.
- Leg het vlees nu in het WOLL-Profi-gietproduct – in het begin plakt het een beetje vast.
- Keer het vlees als het gemakkelijk van de bodem los komt en bak ook de andere kant scherp aan.
- Bak het vlees daarna verder tot het de juiste gaarheid heeft bereikt. Rood: bij de duimtest geen weerstand; roze: lichte weerstand; Doorbakken: het vlees geeft bijna niet meer mee.
- Laat het vlees na het bakken nog zo'n 5 minuten rusten in de oven bij 90 °C.

Gezond genieten:

Kies de juiste soort, want niet alle olie kan tegen veel hitte!

Kies de juiste soort, want niet alle olie kan tegen veel hitte! Kies al naar gelang de bereiding een olie of vet, dat geschikt is voor de temperatuur waarbij u gaat bakken of braden. Oliën en vetten verschillen namelijk in stabiliteit bij hitte, hebben dus een ander walmpunt – de temperatuur, waarbij het vet of de olie door zichtbare rookontwikkeling begint te verbranden.



Als er bij hoge temperaturen wordt gekookt, bijvoorbeeld bij het op hoog vuur braden van vlees of bij de bereiding van groente in de wok, is het raadzaam om oliën en vetten te gebruiken met een hoog walmpunt:

- geraffineerde distelolie (walmpunt 266 °C)
- geraffineerde – vaak ook aangeduid als „zuivere“ – olijfolie (walmpunt 242 °C)
- geraffineerde koolzaadolie – wordt ook door voedingsdeskundigen zeer aanbevolen (walmpunt 240 °C)
- geraffineerde zonnebloem-, kokos-, maïskiem-, soja- of arachideolie (220 – 232 °C)
- Palmvet (220 °C)

Voor zacht aanbraden, zoals bijvoorbeeld van vis of kipfilet of de bereiding van éénpansgerechten, gebakken aardappels of gepaneerde gerechten, zijn de volgende producten geschikt:

- druivenpitolie (190 – 210 °C)
- Boterconcentraat (geklaarde boter; tot 205 °C)
- extra olijfolie van de eerste persing (tot 190 °C)

Boter en margarine verdragen slechts ca. 160 °C en worden vaak gebruikt bij de bereiding van eiergerechten, gepaneerde en in meel gewentelde gerechten of voor het zacht gaar stomen van groente.

Let op:

Dieetvetten en dieetmargarines en de meeste natieve of koudgeperste oliën (bijv. natieve distel- of zonnebloemenolie) zijn over het algemeen niet geschikt om in te braden! Lees altijd de aanwijzingen die de producent op de verpakking geeft.

**TIP 4:
VERZEGELING**

**Een snee of kras?
Geen probleem!**

De WOLL-Profi-gietproducten zijn robuust en sterk. De gepatenteerde hard verzegelde bodem maakt het braadoppervlak extreem bestendig tegen snijden en overig normaal gebruik. Wanneer krasjes aan het oppervlak te zien zijn, kunt u het product zonder meer blijven gebruiken – zonder afbreuk te doen aan de kook- en braadeigenschappen of uw gezondheid in gevaar te brengen. De WOLL-Profi-gietproducten zijn vrij van PFOA's.



**TIP 5:
KOOKHULPEN**

**Handig keukengereedschap:
Alles is mogelijk!**

Dankzij de robuuste WOLL-verzegeling kunt u probleemloos alle soorten keukengereedschap gebruiken, niet alleen van hout en kunststof, maar ook van metaal. Of maak gebruik van onze handige WOLL siliconen keukenhulpen – deze zijn bijzonder goed bestand tegen hitte, heel gemakkelijk schoon te houden, ze zijn hygiënisch en verlengen bovendien de levensduur van onze producten.

**TIP 6:
REINIGING**

**Reinigen van het WOLL-Profi-gietproducten:
Gemakkelijker bestaat niet!**

Dankzij de hoogwaardige anti-aanbaklaag zijn heet water en wat afwasmiddel na elk gebruik voldoende om alles razendsnel schoon te maken. Maar de WOLL-Profi-gietproducten zijn ook allemaal geschikt voor de afwasmachine.



**TIP 7:
CERAN**

**Koken op ceran-kookplaten:
Omhoog met die pannen!**

Bij het heen- en weerschuiven van WOLL-Profi-gietproducten op ceran-kookplaten kunnen vuildeeltjes die tussen de bodem van de pan en de kookplaat terechtkomen voor krassen zorgen op de pan of de plaat. Voor dit soort beschadigingen zijn wij niet aansprakelijk. Til WOLL-Profi-gietproducten bij het verplaatsen daarom altijd op.



**TIP 8:
INDUCTIE**

Koken met inductie:

Energiebesparend – schoner – sneller!



Ook als u met inductie kookt zijn de WOLL-Profi-gietproducten precies wat u zoekt. Bij het koken met WOLL-inductiekookgerei wordt direct in het volledige oppervlak van de inductieplaat een sterk magneetveld gecreëerd. De hitte ontstaat dus precies daar waar men deze nodig heeft en wordt gelijkmatig verdeeld. Dit betekent: dat u energie bespaart en uw maaltijden nog sneller en nauwkeuriger verhitten. Vuil op het fornuis rondom het WOLL-Profi-gietproduct kan eenvoudig worden verwijderd, omdat dit gebied zo goed als koud blijft.

Maar, let op! Inductiekookplaten zijn langs de rand vaak van magneetveldsensoren voorzien, die herkennen of het kookgerei geschikt is voor inductie. Zorg er daarom voor dat de diameter van de kookplaat en die van de bodem van de pan overeenkomen. Anders wordt deze niet herkend als geschikt voor inductie. Til de WOLL-Profi-gietproducten bij het verplaatsen altijd op, om schade aan het inductiekookveld te voorkomen.

**TIP 9:
VOOR UW VEILIGHEID**

Bij het frituren:

Gebruik een hoge pan of braadpan.



Deze hooguit tot de helft met vet vullen, hierdoor voorkomt

u brandwonden door overkokend vet. Let op: Het vet niet oververhitten (max. Vettemperatuur 180 °C). Gebruik geen deksel.

Gegoten handgreep: Gebruik bij WOLL-Profi-gietproducten met ingegoten greep altijd pannenlappen, omdat deze door de warmtegeleiding heet worden.

Vaste stelen, zijhandgrepen en dekselknoppen zijn ovenbestendig tot 250 °C (Serie Logic: vaste stelen en dekselknoppen tot 220 °C) en worden in de oven heet. Gebruik daarom pannenlappen.

De verwijderbare steel van WOLL-Profi-gietproducten is niet bestand tegen de bakoven. Voor het gebruik in de oven moet de verwijderbare steel altijd van de pot of pan worden afgehaald.



FOR LANGVARIG GLEDE AV DINE KOKEKAR FRA WOLL!

Kjære kunde,

støpt stykke for stykke for hånd i original kokillestøpning av aluminium, og med en enestående skjære- og slitesterk hardgrunn-forsegling: Dette gjør ditt nye WOLL-Profi-støpingsprodukt til den absolutte "Star" blant aluminiumskokekarene og sørger varig for beste kokeresultater – energibesparende, sunn og fettfattig.

Legg merke til våre tips for ennå mer glede ved matlagningen.

9 tips for ennå mer glede ved matlagningen!

TIPS 1: ENERGI

Lekkerbiskener gjort på et øyeblikk med lite energi:

Lage mat med kvalitet og sunn fornuft!



I WOLL-Profi-Guss-produktene blir varmen ledet videre særdeles godt og lagret – på den måten kan du opprettholde temperaturen på et lite varmetrinn og koke særdeles energibesparende. Du forbruker f.eks. 1/3 mindre energi enn med vanlige panner av støpejern.

Ennå flere tips for energibesparelse:

- Bruk WOLL-Profi-Guss-produkter som har en bunn som tilsvarer kokeplatens diameter. For store plater forbruker unødig mye energi. På grunn av den høye kvaliteten og den gode varmeledningsevnen til den termiske bunnen på WOLL -produktene, fordeles varmen jevnt selv ved mindre plater – også ved firkantpanner eller ovale fiskepanner.
- Ved en gassovn bør gassflammens diameter aldri være større enn diameteren på bunnen til WOLL-Profi-Guss-produktet.
- Gjennom den spesielt tykke termiske bunnen til WOLL-produktene holdes maten varm lenge, selv når kokeplaten er slått av.
- Velg en størrelse på kasserollen som tilsvarer innholdet. En optimal fylling av en kasserolle bør ikke overskride 2/3.
- Grønnsaker, slik som poteter, gulrøtter eller blomkål bør dampkokes uten væske, eller med lite væske i lukket gryte eller i en kasserolle – det sparer energi, er sunnere og smaker bedre. Derved reduseres også koketiden om 30 – 40 %.

TIPS 2: OPPVARMING

Den riktige temperaturen ved steking:

WOLL-Profi-Guss-produkter varmer seg særdeles raskt opp!



I tom tilstand oppnår WOLL-Profi-Guss-produkter en temperatur på opp til 300 °C allerede etter tre minutter ved høyeste varmetrinn. Varmen må reduseres i rett tid for å oppnå et sunt og velsmakende kokeresultat. Spiseoljer og fett forbrenner meget hurtig ved for høye temperaturer og etterlater i tillegg såkalte tjæreharpikser på pannens overflate. Disse kan eventuelt ikke fjernes mer og kan derved forringe antiklebeegenskapene.

Slik varmer du opp WOLL-Profi-Guss-produkter på riktig måte, når du steker eller baker med fett eller olje.

- WOLL-Profi-Guss-produktet skal varmes kort opp i tom tilstand ved høyeste varmetrinn. Termobunnen av høy kvalitet varmer seg opp meget raskt og jevnt.
- Koble om til det ønskede varmetrinnet i tide, og tilføy fett eller olje og maten som skal stekes. (se TIPS 3 for dette)
- Gjør en test med sleiven: for å se om fett eller oljen har den riktige temperaturen, stikker du et tørt treskleivskaff i fett. Hvis det danner seg små bobler rundt om skaffet, er fett varmt nok. Det bør ikke danne seg røyk, for da begynner det å brenne!

Takket være slippebelegget av høy kvalitet, egner WOLL-Profi-Guss-produktene seg også utmerket til en fettfri tilberedning av for eksempel kjøtt:

- Ved fettfri steking av kjøtt, varmer du opp WOLL-Profi-Guss-produktet ditt i ca. 2 ½ minutter ved høyeste trinn. Du kan kontrollere temperaturen med dråpetesten: sprut noen dråper vann i WOLL-Profi-Guss-produktet med en våt finger – hvis dråpene danser på bunnen, har den oppnådd den riktige temperaturen; hvis dråpene freser bort med én gang, er WOLL-Profi-Guss-produktet allerede for varmt.
- Nå kan du redusere varmen om ca. 30 %.
- Ta vennligst hensyn til at kjøttet må ha værelsestemperatur.
- Legg nå kjøttet i WOLL-Profi-Guss-produktet – i første øyeblikk vil det klebe litt fast.
- Drei det, når det lar seg løsne lett fra bunnen og stek det godt også på den andre siden.
- Stek nå kjøttet til det har oppnådd det ønskede stekeresultatet. Blodig: ingen motstand ved tommelprøven; rosa: liten motstand; gjennomstekt: kjøttet gir nesten ikke etter.
- La kjøttet ligge ennå ca. 5 minutter i ovnen ved 90 °C etter stekingen.

Nytte sunt:

Velg riktig, da ikke alle fettsorter liker varme!

Velg en olje eller et fett som tåler den ønskede steketemperaturen, alt etter tilberedningsmåte. Fett og oljer har ulik varmestabilitet, man kaller det også røykpunkt – det er temperaturen, hvor fettforbrenningen begynner og en synlig røykutvikling vises.



Ved varm tilberedning, f.eks. ved å brune kjøtt sterkt, eller ved tilberedning av grønnsaker i en wok, anbefales det spesielt spise fett og spiseoljer med et høyt røykpunkt.

- raffinert tistelolje (røykpunkt 266 °C)
- raffinert – ofte også kalt „ren“ – olivenolje (røykpunkt 242 °C)
- raffinert rapsolje – også sterkt anbefalt av ernæringsfysiologer (røykpunkt 240 °C)
- raffinert solsikke-, kokos-, maiskim-, soya- eller jordnøttolje (220 – 232 °C)
- Palmekjernefett (220 °C)

For skånende steking, f.eks. av fisk eller kyllingbryst, eller for tilberedning av panneretter, som f.eks. stekte poteter, eller panerte retter, egner seg:

- Druerkjerneolje (190 – 210 °C)
- Smørfett (klaret smør; opp til 205 °C)
- ubehandlet olivenolje ekstra (opp til 190 °C)

Smør og margarin tåler bare en varme på ca. 160 °C og blir ofte brukt ved tilberedning av eggretter, panerte og melede retter, eller for skånende dampkoking av grønnsaker.

Forsiktig:

DiETFett og diETFmargarin så vel som de fleste ubehandlede eller kaldpressede oljer (f.eks. ubehandlet tistelolje eller solsikkeolje), er vanligvis ikke egnet til steking! Ta alltid hensyn til produsentenes henvisninger på emballasjene.

TIPS 4: FORSEGLING

**Spør etter skjæring eller riper:
Ingen problemer!**

WOLL-Profi-støpingsprodukter er robuste og slitesterke. Den patenterte hardgrunn-forseglingen gjør stekeflaten ekstremt skjære- og slitesterk. Hvis det skulle oppstå små riper på overflaten, kan du trygt bruke produktet videre – uten at dette reduserer koke- eller stekeegenskapene, eller setter helsen din i fare. WOLL-Profi-støpingsprodukter er fri for PFOA (perfluorinert oktansyre).



TIPS 5: KJØKKENREDSKAPER

**Praktiske kjøkkenredskaper
Alt er mulig!**

Takket være den motstandsdyktige WOLL-forseglingen kan du bruke alle slags kjøkkenredskaper uten problemer, om de er av tre, kunststoff, eller av metall. Eller du kan bruke våre praktiske WOLL-silikon-kjøkkenredskaper – de er ytterst varmebestandige, meget lette å rengjøre, hygieniske, og forlenger i tillegg livstiden til våre produkter.

TIPS 6: RENGJØRING

**Rengjøring av WOLL-Profi-Guss-produkter:
Noe enklere finnes det ikke!**



Takket være antiheftforseglingen av høy kvalitet, er det nok med varmt vann og litt rengjøringsmiddel etter hver bruk, og alt er rent på et øyeblikk. WOLL-Profi-støpingsprodukter er også egnet for vask i oppvaskmaskinen.

TIPS 7: GLASSKERAMIKK

**Koke på glasskeramiske kokeplater
Opp med pannene!**



Ved å skyve WOLL-Profi-Guss-produktene frem og tilbake på glasskeramiske kokeplater, kan smusspartikler mellom aluminiumsbunnen og kokeplaten ripe opp bunnen og glasskeramikken. For disse skadene kan vi dessverre ikke overta noe ansvar. Derfor bør du alltid løfte WOLL-Profi-Guss-produktene når du flytter dem.

TIPS 8: INDUKSJON

Koke med induksjon:

Energibesparende – renere – hurtigere!



WOLL-Profi-støpingsprodukter er akkurat det riktige, også når du koker med induksjon. Ved koking med WOLLs kokekar for induksjon, bygges det opp et sterkt magnetfelt i hele induksjonsbunnen. Varmen oppstår altså akkurat der hvor den trenges og fordeler seg jevnt. Dette betyr: Du sparer energi og kan varme opp matretter ennå hurtigere og med mer presisjon. Smuss på kokeplaten og rundt WOLL-Profi-Guss-produktet lar seg fjerne uten problemer, da dette området forblir nesten kaldt.

Men pass på: Kokefelt med induksjon er ofte utstyrt med magnetfeltsensorer i randen, som gjenkjenner om kokekaret er egnet for induksjon. Kokefeltets diameter bør derfor tilsvare størrelsen til bunnen på kokekaret. Ellers blir denne ikke gjenkjent som egnet for induksjon. For å unngå skader på induksjonsplaten, må du alltid løfte WOLL-Profi-Guss-produktene når du flytter dem.

TIPS 9: FOR DIN SIKKERHET

Ved fritering:

Bruk en høy kasserolle eller stekeform.



Fyll maksimalt halvparten av den med fett. På denne måten unngår du forbrenning pga. fett som skummer over. Obs: Ikke overoppvarm fett (maks. fettemperatur 180 °C). Ikke bruk lokk.

Faststøpt håndtak: Ved WOLL-Profi-Guss-produkter med faststøpt håndtak (støpejernshåndtak), siden disse har lett for å bli varme.

Faste skaft, sidehåndtak og lokk-knapper kan brukes i bakerovner inntil 250 °C (Serie Logic: faste skaft og lokk-knapper inntil 220 °C) og de blir varme i bakerovnen. Bruk grytekluter.

Avtagbare skaft på WOLL-Profi-Guss-produkter kan ikke brukes i bakerovner. Ved bruk i bakerovnen må de avtagbare skaftene alltid tas av.



ABY VÁM NÁDOBÍ WOLL DLOUHO SLOUŽILO...

Vážení zákazníci,

nádobí WOLL-Profi-Guss se ručně odlévá kus po kusu v originálních kokilových formách a opatřuje jedinečnou tvrdou základní vrstvou, odolnou proti pořezání a poškrábání. Nový výrobek WOLL-Profi-Guss, který jste si zakoupili, se tak stává absolutní hvězdou mezi hliníkovým nádobím na vaření a zajišťuje trvale nejlepší výsledky vaření – s úsporou energie, zdravě a s malým množstvím tuku.

Abyste měli z vaření ještě větší radost, řiďte se našimi radami:

9 rad pro ještě větší radost z vaření

RADA 1: ENERGIE

Rychle hotové lahůdky s nízkou spotřebou energie: Rozhodující je kvalita a chytrost!



Nádobí WOLL-Profi-Guss obzvlášť dobře přenáší a akumuluje teplo – můžete tak udržovat nižší stupeň výkonu spotřebiče a vařit nadmíru úsporně. Spotřebujete například o třetinu méně energie než při použití obvyklých pánví z litiny.

Další rady k úspoře energie:

- Používejte nádobí WOLL-Profi-Guss, jejichž dno odpovídá průměru plotýnky. Příliš velká ploténka zbytečně spotřebovává energii. Speciálně upravené, vysoce kvalitní dno nádobí WOLL však rovnoměrně rozvádí teplo, i když je ploténka o něco menší – a to i v případě čtyřhranných a oválných pánví na ryby!
- U plynového sporáku by neměl být průměr plamene větší než průměr dna nádobí WOLL-Profi-Guss.
- Protože má nádobí WOLL obzvlášť silné dno, zůstávají pokrmy dlouhou dobu teplé i po vypnutí ploténky sporáku.
- Velikost hrnce vybírejte podle obsahu. Hrnc by měl být v optimálním případě naplněn do dvou třetin.
- Zeleninu, například brambory, mrkev nebo květák připravujte bez tekutiny nebo s malým množstvím tekutiny v priklopeném hrnci nebo kastrolu – ušetříte energii a pokrm bude zdravější a chutnější. Doba tepelné úpravy se tím zároveň zkrátí o 30 až 40 %.

RADA 2: TEPLOTA

**Správná teplota při smažení:
Nádobí WOLL-Profi-Guss je velmi rychle horké!**

Když je nádobí WOLL-Profi-Guss prázdné, dosahuje při nejvyšším stupni již po třech minutách teploty až do výše 300 °C. Aby byl výsledek vaření zdravý a chutný, musíte včas teplotu snížit. Je-li teplota příliš vysoká, oleje a tuky se velmi rychle pálí a navíc zanechávají na povrchu pánve povlak, který někdy nelze odstranit, a ovlivňují tak nepříznivě antiadhézní vlastnosti povrchu pánve.



Když smažíte nebo pečete na tuku či na oleji, pořádně rozehřejte nádobí WOLL-Profi-Guss:

- Prázdnou nádobu WOLL-Profi-Guss zahřejte krátce na nejvyšší stupeň. Vysoce kvalitní dno se ohřeje velmi rychle a rovnoměrně.
- Včas ztlumte na požadovanou teplotu a přidejte tuk nebo olej a suroviny k pečení.
- Udělejte test vařečkou: abyste poznali, že má tuk nebo olej správnou teplotu, podržte suchou rukojeť dřevěné vařečky v tuku. Utvoří-li se kolem malé bublinky, je tuk dostatečně horký. Nemělo by se z tuku začít kouřit, protože pak už se začíná pálit.

Nádobí WOLL-Profi-Guss se ale také díky vysoce kvalitnímu nepřilnavému povrchu skvěle hodí pro úpravu např. masa bez tuku:

- Při smažení masa bez tuku zahřívejte Vaši nádobu WOLL-Profi-Guss přibližně 2 ½ minuty na nejvyšší stupeň. Vyzkoušejte, zda je pánev správně rozehřátá: namočeným prstem ukápněte několik kapek vody od nádoby WOLL-Profi-Guss – jestliže kapky na dně „tančí“, má pánev správnou teplotu, ihned zmizí, nádoba WOLL-Profi-Guss je již příliš horká.
- Nyní můžete přívod tepla asi o třetinu zmírnit.
- Maso musí mít před zahájením tepelné úpravy pokojovou teplotu.
- Nyní vložte maso do nádoby WOLL-Profi-Guss – nejdříve mírně přilne k nádobě.
- Až se lehce ode dna uvolní, obraťte jej a osmažte jej zprudka také z druhé strany.
- Potom maso opékejte nebo pečte, dokud nedosáhne stupně propečení, jaký vám vyhovuje. Krvavé: maso neklade při stisknutí žádný odpor; středně propečené: mírný odpor; propečené: při stisknutí se maso téměř neprohne.
- Nechte maso po upečení ještě asi 5 minut odpočívat v troubě při teplotě 90 °C.

Zdravé pochutnání:

Vybírejte správně, některé tuky a oleje nesnášejí vysoké teploty!



Podle způsobu přípravy zvolte tuk nebo olej, který snáší potřebnou teplotu. Různé druhy tuků a olejů mají různou tepelnou stabilitu a různou teplotu rozkladu – to je teplota, při které začíná viditelným vznikem dýmu přepalování tuku.

V teplé kuchyni, například při opékání masa při vysoké teplotě nebo při přípravě zeleniny ve woku se zvláště doporučuje používat tuky s vysokou teplotou rozkladu (Rauchpunkt, Smoking point):

- rafinovaný světlíkový olej (teplota rozkladu 266 °C)
- rafinovaný – často také označovaný jako „čistý“ – olivový olej (teplota rozkladu 242 °C)
- rafinovaný řepkový olej – velmi doporučovaný také odborníky na výživu (teplota rozkladu 240 °C)
- rafinovaný slunečnicový a kokosový olej, olej z kukuřičných klíčků, sójový nebo arašídový olej (220 – 232 °C)
- palmový olej (220 °C).

Pro opékání na mírném žáru, například ryb nebo kuřecích prsou, nebo pro přípravu pokrmů smažených na pánvi, třeba opékaných brambor či obalovaných pokrmů, jsou vhodné tyto tuky (oleje):

- olej z jadérek hroznového vína (190 – 210 °C)
- přepuštěné máslo (čištěné máslo; do 205 °C)
- přírodní olivový olej extra (extra panenský olivový olej) (do 190 °C).

Máslo a margarín snesou teplotu pouze asi 160 °C a často se používají při přípravě vaječných pokrmů, pokrmů obalovaných v trojbalu nebo v mouce nebo k dušení zeleniny.

Pozor:

Dietní tuky a dietní margaríny a většina přírodních nebo zastudena lisovaných olejů (např. přírodní olej z bodláku nebo slunečnicový olej) se zpravidla nehodí k opékání. Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalech.

RADA 4: NEPŘILNAVÝ POVRCH

Stopy po řezání a škrábnutí:

Žádný problém!

Výrobky WOLL-Profi-Guss jsou robustní a odolné.

Tvrký potah ploch, na kterých se suroviny opékají, chráněný patentem, je vysoce odolný proti pořezání a poškrábání. Pokud se na povrchu vyskytnou malé škrábance, můžete nádobí beze všeho dále používat – bez újmy na straně kuchaře – a vlastností pečení nebo Vašem zdraví. Výrobky WOLL-Profi-Guss neobsahují PFOA (kyselinu perfluoroktanovou).



RADA 5: POMOCNÍCI V KUCHYNI

Praktičtí pomocníci v kuchyni:

Můžete používat jakékoli kuchyňské potřeby

Díky trvanlivé povrchové vrstvě WOLL můžete bez potíží používat jakékoli kuchyňské potřeby – nástroje ze dřeva, umělé hmoty nebo i kovu. Nebo používejte naše praktické silikonové kuchyňské potřeby – snášejí vysoké teploty, velmi snadno se myjí, jsou hygienické a ještě navíc prodlužují životnost našich producty.

RADA 6: MYTÍ

Čištění nádobí WOLL-Profi-Guss:

Jednodušší už to být nemůže!



Díky vysoce jakostnímu nepřilnavému povrchu stačí nádobu umýt po každém použití horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí a vše je bleskurychle čisté. Všechny výrobky WOLL-Profi-Guss je však možné také mýt v myčce na nádobí.

RADA 7: CERAN – SKLOKERAMICKÉ TOPNÉ PLOCHY

Vaření na sklokeramických topných plochách:

Pánev nahoru!



Při posouvání nádobí WOLL-Profi-Guss po sklokeramické desce mohou částičky nečistot mezi hliníkovým dnem a plotýnkou poškodit dno a sklokeramickou desku. Za tyto škody neručíme. Při přemísťování tedy vždy nádobí WOLL-Profi-Guss nadzvedávejte.

RADA 8: INDUKČNÍ SPORÁKY

Vaření s indukcí:

Šetří energii – je čistější – je rychlejší!



Nádoby WOLL-Profi-Guss jsou přesně to pravé, i když vaříte na indukčním sporáku. Při vaření s nádobím WOLL-Induktionskochgeschirr se vytváří přímo v celoplošném indukčním dnu silné magnetické pole. Teplo tedy vzniká přesně tam, kde je potřeba, a rozděluje se rovnoměrně. To znamená: ušetříte energii a můžete jídla ohřát ještě rychleji a dokonaleji. Nečistotu na plotně kolem nádoby WOLL-Profi-Guss lze bez problémů odstranit, protože tato oblast zůstává skoro studená.

Avšak pozor: indukční varné zóny bývají často na okraji vybaveny senzory magnetického pole, které poznají, jestli je kuchyňské nádobí určeno pro indukci. Poloměr varné zóny by měl proto odpovídat velikosti dna varné nádoby. Jinak přístroj nepozná, že je nádoba vhodná k indukci. Abyste zabránili škodám na indukční desce, vždy nádobí WOLL-Profi-Guss při přemísťování nadzvedávejte.

RADA 9: PRO VAŠI BEZPEČNOST

Při fritování:

Použijte vysoký hrnc nebo pekáč.
Naplněte jej tukem maximálně do poloviny.



Tím se vyhnete spáleninám způsobeným překypělým tukem. Pozor: Tuk nepřehřívejte (max. teplota tuku 180 °C). Nepoužívejte poklice.

Zalitá zvedací rukojeť: U nádobí s pevným úchytem (držadlem) používejte vždy chňapky, protože úchyty jsou horké z důvodu dobré tepelné vodivosti.

Pevné násady, boční úchyty a knoflíky na krytu lze vkládat do pečicích trub do teploty 250 °C (série Logic: pevné rukojeti a držadla pokliček do 220 °C). V pečicích troubách se zahřívají na vysokou teplotu. Použijte chňapku na hrnce.

Odnímatelné úchyty u nádobí WOLL-Profi-Guss nejsou určeny do trouby. Pro použití do trouby musí být odnímatelné úchyty vždy odejmuty.



Пусть кухонная посуда «WOLL» долго приносит Вам радость!

Уважаемый покупатель,

вся наша литая алюминиевая посуда производится вручную и на ее поверхность наносится уникальное твердое покрытие, устойчивое к истиранию и образованию царапин. Это делает профессиональную литую посуду WOLL лучшим выбором в своем классе, в том числе благодаря постоянно высокому качеству приготовления пищи в сочетании с экономией энергии, пользой для здоровья и малым содержанием жира в блюдах.

Обратите внимание на наши рекомендации, которые сделают процесс приготовления пищи еще более приятным.

9 рекомендаций по приготовлению пищи.

РЕКОМЕНДАЦИЯ 1: ЭНЕРГИЯ

Быстрый результат с минимальными затратами энергии: качество и здравый смысл !



Профессиональная литая посуда WOLL очень хорошо проводит и сохраняет тепло, поэтому во время приготовления можно использовать самую малую ступень нагрева и благодаря этому достигать существенной экономии электроэнергии. Например, по сравнению с обычными чугунными сковородами расходуется на одну треть меньше электроэнергии.

Дополнительные рекомендации по экономии электроэнергии:

- Используйте профессиональную литую посуду WOLL, диаметр дна которой совпадает с диаметром конфорки. Если диаметр конфорки больше диаметра дна посуды, расходуется слишком много электроэнергии. Благодаря высокому качеству и хорошей теплопроводности дна посуды WOLL тепло также равномерно распределяется и при использовании конфорок чуть меньшего диаметра, а также при использовании квадратных или овальных сковород для рыбы.
- При использовании газовой плиты диаметр пламени ни в коем случае не должен быть больше диаметра дна профессиональной литой посуды WOLL.
- Благодаря особо толстому дну посуды WOLL блюда долго остаются горячими даже при выключенной газовой плите.
- Выбирайте кастрюлю в соответствии с объемом приготавливаемой пищи. Лучше всего заполнить кастрюлю на две трети ее объема.
- Овощи, например, картофель, морковь или цветную капусту, лучше всего готовить без жидкости или с небольшим количеством жидкости в закрытой кастрюле или в сотейнике – это позволяет экономить энергию, полезнее для здоровья и вкуснее. Время приготовления при этом также сокращается на 30 – 40%.

РЕКОМЕНДАЦИЯ 2: НАГРЕВАНИЕ

**Правильная температура при жарке:
Профессиональная литая посуда WOLL очень быстро нагревается!**



Пустая профессиональная литая посуда WOLL на максимальной ступени нагрева всего через три минуты нагревается до 300 °С. Для приготовления здоровой и вкусной пищи не забудьте вовремя уменьшить температуру нагрева. При слишком высокой температуре пищевые масла и жиры очень быстро сгорают, оставляя на поверхности сковороды так называемые дегтярные смолы, которые иногда невозможно удалить и которые снижают качество антипригарного покрытия.

Правильный нагрев профессиональной посуды WOLL при жарке на жире или масле:

- Разогрейте в течение короткого отрезка времени профессиональную литую посуду WOLL на самом сильном огне. Высококачественное дно с улучшенными термическими характеристиками нагревается очень быстро и равномерно.
- Своевременно переключитесь на необходимую степень нагрева и добавьте жир или масло в продукты для обжаривания (см. РЕКОМЕНДАЦИЮ 3).
- Выполните тест с помощью столовой ложки: для того чтобы проверить, нагрелся ли жир или масло до нужной температуры, подержите рукоятку сухой деревянной ложки в жире. Если вокруг нее образуются маленькие пузырьки, значит, жир достаточно разогрелся. Он не должен дымиться, так как это указывает на то, что он начинает пригорать!

Благодаря высококачественному антипригарному покрытию профессиональная литая посуда WOLL также отлично подходит для приготовления без жира, например, мяса:

- При жарке мяса без жира разогрейте профессиональную литую посуду WOLL примерно в течение двух с половиной минут на максимальном огне. Температуру можно проверить следующим образом: стряхните пару капель воды с мокрых пальцев в профессиональную литую посуду WOLL – если капли начинают «танцевать» на дне посуды, значит, она разогрелась до нужной температуры; если они немедленно с шипением испаряются, профессиональная литая посуда WOLL уже слишком горячая.
- Теперь можно уменьшить интенсивность нагрева примерно на 30%.
- Не забывайте о том, что мясо должно иметь комнатную температуру.
- Теперь положите мясо в профессиональную литую посуду WOLL – сначала оно слегка приклеится.
- Поверните его после того, как оно будет свободно отделяться от поверхности, и обжарьте с другой стороны.
- Теперь готовьте мясо, пока он не достигнет нужной степени обжарки. С кровью: при нажатии пальцем не ощущается сопротивления; средней прожарки: легкое сопротивление; сильной прожарки: мясо практически не продавливается.
- После завершения жарки поместите мясо еще примерно на 5 минут в духовой шкаф.

РЕКОМЕНДАЦИЯ 3: ЖИРЫ И РАСТИ- ТЕЛЬНЫЕ МАСЛА

Здоровое питание:

выбирайте правильно, так как не все жиры переносят сильный нагрев!

В зависимости от того, как и что вы готовите, выбирайте масло или жир, соответствующий используемой во время приготовления температуре. Потому что жиры и масла имеют разную термостойкость, которую также называют точкой образования дыма. Это температура, при которой начинается сгорание жира с видимым образованием дыма.



При работе с высокими температурами, например, при быстрой обжарке мяса или во время приготовления овощей в сковороде «вок» настоятельно рекомендуется использовать пищевые жиры и масла с высокой точкой образования дыма:

- рафинированное масло из чертополоха (точка образования дыма 266 °C)
- рафинированное – часто также называемое очищенным – оливковое масло (точка образования дыма 242 °C)
- рафинированное рапсовое масло – также рекомендуется специалистами-диетологами (точка образования дыма 240 °C)
- рафинированное подсолнечное, кокосовое, кукурузное, соевое или арахисовое масло (220 – 232 °C)
- пальмоядровое масло (220 °C)

Для деликатной обжарки рыбы или куриной грудки, а также для жарки картофеля или приготовления блюд в панировке хорошо подходят следующие масла:

- масло из виноградных косточек (190 – 210 °C)
- топленое масло (очищенное сливочное масло; до 205 °C)
- нерафинированное оливковое масло первого отжима (до 190 °C)

Сливочное масло и маргарин переносят нагрев всего лишь примерно до 160 °C и часто используются для приготовления блюд из яиц, панированных и обваленных в муке продуктов или для припускания овощей.

Внимание:

диетические жиры и маргаины, а также большая часть нерафинированных масел или масел холодного отжима (например, нерафинированное масло из чертополоха или подсолнечное масло), как правило, не пригодны для жарки! Всегда обращайтесь внимание на рекомендации производителя на упаковке.

РЕКОМЕНДАЦИЯ 4: ПОКРЫТИЕ

Порезы и царапины: никаких проблем!

Профессиональная литая посуда WOLL отличается высокой прочностью и износостойчивостью! Запатентованное твердое защитное покрытие обеспечивает исключительную устойчивость жарочной поверхности к порезам и износу. При появлении небольших царапин на поверхности продолжайте использовать изделие безо всяких опасений – это никоим образом не повлияет ни на качество приготовления пищи, ни на Ваше здоровье. Профессиональная литая посуда WOLL производится без использования перфтороктановой кислоты (PFOA).



РЕКОМЕНДАЦИЯ 5: КУХОННЫЕ ПРИБОРЫ

Практичные кухонные приборы: Используйте все, что угодно!

Благодаря износостойкому покрытию WOLL можно без проблем использовать любые кухонные приборы – из дерева, пластика или даже металла. Либо используйте практичные кухонные приборы WOLL из силикона – они отличаются высокой жаропрочностью, гигиеничностью и способствуют продлению срока службы наших изделий.

РЕКОМЕНДАЦИЯ 6: ЧИСТКА

Чистка профессиональной литой посуды WOLL: нет ничего проще!



Благодаря высококачественному антипригарному покрытию достаточно промывать посуду горячей водой с небольшим количеством моющего средства – она моментально становится чистой. Любую профессиональную литую посуду WOLL также можно мыть в посудомоечной машине.

РЕКОМЕНДАЦИЯ 7: СТЕКЛОКЕРАМИКА

Приготовление на плите со стеклокерамической поверхностью: поднимайте сковороды!



При перемещении профессиональной литой посуды WOLL по стеклокерамическим варочным поверхностям частицы грязи между алюминиевой поверхностью и варочной поверхностью могут поцарапать дно и стеклокерамическую поверхность. К сожалению, мы не несем ответственность за такие повреждения. Поэтому всегда поднимайте профессиональную литую посуду WOLL при ее перемещении.

РЕКОМЕНДАЦИЯ 8: ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Приготовление на индукционной электроплите:
меньше расход электроэнергии
– чище – быстрее!



Профессиональная литая посуда WOLL также идеально подходит для приготовления пищи на индукционных электроплитах. Во время приготовления пищи в индуктивной посуде WOLL по всей площади ее дна образуется сильное магнитное поле. То есть, тепло образуется именно там, где оно необходимо, и обеспечивается его равномерное распределение. Это обеспечивает экономию электроэнергии и более быстрый и точный нагрев продуктов. Грязь с плиты вокруг профессиональной литой посуды WOLL удаляется очень легко, так как эта зона остается практически холодной.

Обратите внимание: по краям индукционных конфорок часто устанавливаются датчики магнитного поля, которые определяют, подходит ли посуда для приготовления пищи с помощью индукции. Поэтому диаметр конфорки должен соответствовать диаметру дна посуды. В противном случае она будет определена как непригодная для индукционного приготовления пищи. Для защиты индукционной конфорки от повреждений всегда поднимайте профессиональную литую посуду WOLL при перемещении.

РЕКОМЕНДАЦИЯ 9: ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При жарке:

Используйте высокую кастрюлю или сотейник. Заполните его не более чем до половины жиром. При этом существует опасность ожога брызгами жира. Внимание: не перегревайте жир (макс. температура жира 180 °C). Не накрывайте крышкой.



Цельнолитая рукоятка: При обращении с профессиональной литой посудой WOLL с цельнолитой рукояткой всегда используйте прихватку, так рукоятка сильно нагревается вследствие высокой теплопроводности.

Фиксированные рукоятки, боковые рукоятки и рукоятки на крышках можно нагревать в духовых шкафах до 250 °C (серия Logic: фиксированные рукоятки и рукоятки на крышках можно нагревать в духовых шкафах до 220 °C). При этом они нагреваются. Используйте прихватки.

Съемные рукоятки профессиональной литой посуды WOLL не пригодны для нагревания в духовых шкафах. Перед помещением в духовой шкаф всегда снимайте съемные рукоятки.



可以享用多年的
WOLL炊具

亲爱的顾客，

每件WOLL专业铸造产品使用我们传统的铝件铸造工艺和耐切和耐磨硬底表面精心铸造，在铝质炊具中品质优秀！可以长期确保您满意的烹饪效果 - 节能、健康和低脂。

若要享受更多烹饪乐趣，请参考以下贴士。

享受更多烹饪乐趣的9条贴士!

贴士1: 能源

诱人的低能耗迅速加热方式:

优质烹饪有道理!



热能在每件WOLL专业铸造产品上能高效传递和储存，如此您便可以低温烹饪，节约能源。相对于使用传统铸铁平底锅您将节省约1/3的能源。

更多节能贴士:

- 使用锅底与加热盘直径匹配的炊具。过大的加热盘将浪费能源。由于WOLL导热锅底具备优良的品质和良好的导热性能，即使使用小一些的热盘热量也能均匀传递，甚至使用方型平底锅或椭圆形煎鱼锅都没任何问题。
- 使用燃气灶具时，燃气火焰范围不应超过WOLL专业铸造产品的锅底直径。
- 由于WOLL具有厚实的导热锅底，关闭热盘后食物仍能长时间保持温热。
- 选用与烹饪量适合的炊具尺寸。炊具建议是2/3满。
- 蒸煮土豆、胡萝卜或椰菜等蔬菜时建议不加水或仅加少量水，使用带盖的炖锅蒸煮。如此可以节约能源，更健康，蔬菜味道也更好。烹饪时间可减少大约30-40%。

贴士2: 加热

煎炸时的适合温度:

WOLL平底锅热得特别快!

空锅时在高加热设置下WOLL专业铸造产品只需3分钟就可以达到约300 °C，并在恰当的时间降低热量从而获得健康和美味的烹饪效果。如果温度过高，烹饪油脂将快速燃烧并将在锅底残留焦油树脂，这些物质在某些情况下将无法祛除，损害炊具的不粘特性。



WOLL专业铸造产品在使用油脂煎炸或烘焙时的正确加热方式如下:

- 空锅时使用高加热设置对WOLL专业铸造产品进行快速加热。优质的铸造锅底将很快变热。
- 将温度调低至需要的温度，放入油脂，然后再放入要煎炸的食物。（参阅贴士3）
- 使用木勺检验油脂温度是否合适：将干燥的木勺手柄放入油脂里。如果周围有气泡生成，说明油脂足够热了。如果冒烟则说明温度过高，已经达到燃烧点了。

WOLL专业铸造产品具有优质不粘，无需放入油脂即可煎炸肉类:

- 进行无脂肉类煎炸时，应以大功率将WOLL专业铸造产品加热2分钟。可以通过滴落的方式检验温度：将手指打湿，朝WOLL专业铸造产品里甩几滴水，如果水滴炸出，说明WOLL专业铸造产品的温度过高。
- 现在将温度降低大约 30%。
- 请确保肉类处于室温。
- 现在将肉类放入WOLL专业铸造产品内，开始会有点粘锅。
- 在不太粘锅时进行翻面，之后快速压实另一面。
- 依据个人喜好将肉类煎至希望的程度。
一分熟 - 使用拇指进行检验，按下应感觉不到弹力；半熟 - 感觉到少许弹力；全熟 - 应几乎感觉不到任何运动。
- 煎好之后将肉类放入预热的烤箱内以90 °C加热大约5分钟。

贴士3： 油脂

健康烹饪：

选用正确的油脂，并非所有油脂都耐热！

根据要烹饪的食物种类选用一种能耐受所需烹饪温度的油脂。油脂受热时具有不同的稳定性；再说一说烟点，就是脂肪开始燃烧的温度，一个明显的现象就是开始冒烟。



进行高温烹饪时，例如爆炒肉类或在炒锅里炒青菜，特别推荐使用烟点较高的油脂：

- 精制红花籽油（烟点 266 °C）
- 精制（通常也称为“纯”）橄榄油（烟点 242 °C）
- 精制菜籽油（也是营养师推荐的，烟点 240 °C）
- 精制葵花籽油、椰子油、玉米油、大豆油或花生油（烟点 220–230 °C）
- 棕榈仁油（烟点 220 °C）

对于一般的烧烤，例如烤鱼或鸡胸，或使用平锅烧烤的菜品，例如烤土豆或酥炸菜，适合的油脂是：

- 葡萄籽油（烟点 190–210 °C）
- 浓缩奶油（纯化奶油；烟点 205 °C）
- 特级初榨橄榄油（烟点 190 °C）

奶油和人造奶油能耐大约 160 °C 的高温，常被用来烹饪外裹鸡蛋和面粉或面包屑的酥炸菜，或脱水蔬菜。

警告：

食用脂肪和食用人造奶油及大部分初榨或冷榨油（例如初榨红花籽油或葵花籽油）通常不适合用于煎炸。务必留意包装上印刷的制造商说明。

贴士4：
表面

切割或刮擦痕迹：
没问题!

WOLL专业铸造产品结实耐用。硬质锅具表面确保煎锅表面特别耐割和耐磨。如果表面出现小的刮痕，产品仍可安全地使用，不会影响烹饪和煎炒效果，也不会影响健康。WOLL专业铸造产品不含PFOA。



贴士5：
厨房器具

实用器具：
可以使用任何器具!

由于具有高度耐磨的WOLL表面，您可以使用所有厨房器具，无论是木制的、塑料的还是金属的。为什么不试试我们实用的WOLL硅胶产品？其高度耐热，清洁非常方便，卫生，还能进一步延长我们产品的使用寿命。对于中式炒锅，建议您使用WOLL中式硅胶铲。

贴士6：
清洁

清洁WOLL专业铸造产品：
简单之至!



由于具有优质的不粘表面，每次用完之后使用热水和少许清洁剂冲洗，转瞬即可洁净如新。WOLL专业铸造产品也可使用洗碗机清洗。

贴士7：
电陶炉炊具

使用电陶炉灶烹饪：
拿起平底锅!



在电陶炉灶上移动WOLL专业铸造产品时，铝制锅底和炉灶之间的小颗粒污垢可能刮伤平底锅锅底和电陶炉灶。对此类损伤抱歉我们不承担任何责任。所以在移动WOLL专业铸造产品时请将它们拿起。

贴士8: 电磁炊具

使用电磁炊具烹饪:
节能、更清洁、更快速!



WOLL专业铸造产品也完全适合用于电磁炉烹饪（适用于电磁炉系列产品）。在使用WOLL电磁炊具进行烹饪时，将直接在电磁锅底生成覆盖平底锅所有区域的强磁场，因为热量将在所需要的地方精确生成并均匀传递，因此可以节约能源，并能更快速和更精准地加热食物。炉灶上在WOLL专业铸造产品周围生成的污垢因为该区域几乎保持冷却状态，所以可以轻易祛除。

不过请注意：电磁炉灶通常在边缘配有磁场感应器，用来探测锅具是否适合用于电磁烹饪。因此烹饪区域的直径应该与炊具锅底直径一致。否则锅具将不被识别为适合用于电磁烹饪。

要避免损坏电磁炉灶，移动WOLL专业铸造产品时务必将其拿起。

贴士9: 安全注意事项

油炸烹饪时:
使用深煎锅或烤盘。



至多加入一半高度的油脂，避免因为油脂起泡溢出而烫伤。警告：不要让油脂过热（油脂温度 180 °C）。不要使用锅盖。

模压手柄:

带模压（铸造）手柄的WOLL专业铸造产品因为具备良好的导热性而变热，务必使用烤箱手套。

固定手柄、侧面手柄和锅盖捏手耐高温 250 °C（Logic 系列：固定手柄和锅盖捏手耐高温 220 °C）并且在烤箱内会变热，请使用烤箱手套。

可拆卸手柄:

WOLL专业铸造产品上的可拆卸手柄不能放入烤箱。如果希望在烤箱内使用WOLL专业铸造产品，应首先拆除可拆卸手柄。

9. טיפים עבור הנאה רבה יותר בשעת הבישול!



טיפ 1: אנרגיה

בישול באנרגיה נמוכה המועברת במהירות:
בישול איכותי, תועלתו והנאתו!

בכלי הבישול של Woll החום מפוזר ונאגר ביעילות יוצאת דופן - המשמעות מבחינתכם היא שניתן לשמור על טמפרטורת בישול נמוכה, ולחסוך באופן משמעותי באנרגיה, במהלך הבישול. למשל, בהשוואה לכלי בישול מציקת ברזל תחסכו $\frac{1}{3}$ מצריכת האנרגיה

טיפים לצריכה יעילה וחסכון באנרגיה

- התאימו את גודל המחבת או הסיר לקוטר להבת הכיריים. שימוש בכירה גדולה מידי, צורך אנרגיה מיותרת ומבוזבזת. המשמעות של איכותו הגבוהה של הבסיס התרמי בכלי הבישול של Woll, בהקשר ליעילות מוליות החום, היא שגם בשימוש על להבת כירה קטנה יותר, החום יפוזר באיחידות - אפילו במחבתות המרובעות ואף במחבת הדגים האובאלית.
- כאשר משתמשים בכיריים עם להבות גז, יש להקפיד שהלהבה אינה חורגת מקוטר בסיס המחבת או הסיר
- בשל עוביו הנכר של הבסיס התרמי בכלי הבישול של Woll, המזון יישאר חם גם לאחר כיבוי הכירה
- בחרו להשתמש בסיר שגודלו יתאים לתכולת המזון. ככלל יש למלא סיר עד כדי $\frac{2}{3}$ מנפחו
- ירקות כמו תפוחי אדמה, גזר וכרובית, רצוי לאדות בכלי מכוסה, בלחות מעט נוזלים או אף ללא נוזלים כלל. כך תחסכו בצריכת אנרגיה, תתקבל תוצאת בישול בריאה, טעמים של הירקות יהיה הטוב ביותר, ומשך זמן הבישול עשוי להתקצר בכ- 30-40%

טיפ 2: חימום



התאמת הטמפרטורה בטיגון:

המחבתות של Woll מתחממות במהירות!

חשוב להתאים את טמפרטורת הבישול לשמנים בבישול, ולסוג המזון המבושל, ולהימנע משריפת שומנים. כלי בישול יגיעו לטמפרטורה של כ-300 מעלות צלזיוס בתוך 3-2 דקות, כשהם מונחים ריקים על להבה גבוהה, במרבית סוגי הכיריים הביתיים. הקפידו להנמיך את להבת הכירה בזמן - לקבלת תבשיל טעים ובריאי. שומנים הנשרפים בטמפרטורות גבוהות, עלולים להותיר כתוצר לוואי, משקעים דביקים וצמיגים ביותר, שיתוכו לתוך משטח הציפוי, עד לבלאי יכולת מעשית להסירם, וכתוצאה מכך - עלולה להיפגע תכנתת הנן-סטיק של משטח הציפוי



לשנים של הנאה מכלי הבישול מתוצרת Woll!

לקוח נכבד,

הכלים המוצגים בעבודת יד, בתהליך יציקת האלומיניום המקורי והייחודי שלנו, ועטופים בציפה על בסיס טיטניום ייחודי ועמיד: אלו התכונות העושות את מוצר Woll החדש שרכשתם, לכוכב הבולט בין כל כלי הבישול, שיעניק לכם באופן עקבי ולאורך זמן, את תוצאות הבישול הטובות ביותר, בשימוש חסכוני ויעיל אנרגטית, ולהשגת תוצאות בישול בריא ודל בשומן.

הכלי מאפשר גם ניקוי קל ומהיר. לפני השימוש הראשון פשוט שטפו קלות במים חמים ומעט סבון, והכלי מוכן לעבודה להפקת הנאה מרבית בבישול, פעלו בהתאם לטיפים שלנו



לחויית בישול בריא:

בחרו בשומנים הנכונים, מכיוון שלא כולם אוהבים חום!

אם אתם טמפרטורת הבישול לשומנים ולסוג המזון המבושול, ולהימנע משריפת שומנים. שומנים ושומנים לסוגיהם, הם בעלי רמות שונות של יציבות ומגיבים באופן שונה לחלוטין כאשר מחממים אותם; חשוב גם להיות מודעים לנקודת העישון של השמן הנצרך, או במילים אחרות לטמפרטורה בה השמן מתחיל להישרף, שניתן לזהותה כאשר מתחילים להתפתח אדי עשן.

כשמבשלים עם שמנים או שומנים בטמפרטורות גבוהות, למשל כדי לחרוך בשר או בהקפצת ירקות ברוק, חשוב לבחור שמן מתאים המאופיין בטמפרטורת שריפה גבוהה, מומלצים:-

- שמן חרע מזוקק (נק' שריפה 266 מעלות)
- שמן זית מזוקק - לעתים קרובות מכונה גם "זך" (נק' שריפה 242 מעלות)
- שמן חמניות/סויה/תירס/קוקוס מזוקק (נק' שריפה 230-220 מעלות)
- שמן גרעיני דקל (נק' שריפה 220 מעלות)

לצלייה קלה, למשל של דגים או חזה עוף, או להכנת מנות כגון תפוחי אדמה צלויים או אף מנות מצופות בפירורי לחם, השמנים המומלצים ביותר הם:-

- שמן זרעי ענבים (נק' שריפה 210-190 מעלות)
- חמאה רוויה (חמאה מזוקקת, נק' שריפה עד 205 מעלות)
- שמן זית כתיף זך (נק' שריפה 190 מעלות)

חמאה ומרגרינה עשויים להתאים לחום של עד 160 מעלות בלבד, ולכן משמשות לרוב לטיגון ביצים ומנות מקומחות, או לבישול עדין של ירקות.

זהירות:

שומנים דיאטטיים ומרגרינה דלת שומן, כמו גם מרבית השמנים הטהורים מכבישה קרה, אינם מתאימים לטיגון! יש לעיין בעלון הוראות יצרני השמן ולמידע המצוין על האריזה

- הנחיות לחימום נכון של מחבתות וסירי Woll בטיגון, צלייה או אפיה עם שמנים ושומנים:-
- הקפידו לחמם תחילה את הכלי הריק, לזמן קצר, בדרגת חום גבוהה. זכרו כי בזכות הבסיס התרמי האיכותי, הכלים מתחממים במהירות ובאחדות
- הנמיכו את עוצמת החום לטמפרטורה הנחוצה, והוסיפו שמן/מרכיב שומני (ראו טיפ 3)
- ניתן לבחון אם השמן הגיע לטמפרטורה הרצויה, על פי מבחן כף העץ. הניחו כף עץ יבשה בתוך השמן המתחמם - אם הופיעו בועות אוויר קטנות סביבה, אזי השמן חם במידה מספקת. הקפידו להימנע מהופעת אדי עשן, המעידים על תחילת שריפתו של השמן.

- הציפו מונע החידבקות האיכותי בכלי הבישול היצוקים של Woll, עושה אותם למתאימים ביותר לטיגון ובישול ללא שמן, לדוגמא הכנת בשרים:-
- להכנת נתחי בשר ללא שמן כלל, נדרש לחמם תחילה את המחבת הריק בחום הכירה המקסימאלי למשך 2½ דקות. ניתן לבחון אם הטמפרטורה הגיעה לרמת החום הנדרשת על ידי מבחן ההתזה. הרטיבו קלות את אצבעות ידכם והתיזו מספר טיפות מים לתוך המחבת, ובדקו: אם הטיפות מרקדות על פני המשטח - המשטח הגיע לחום המתאים, אם הטיפות ניתזות - החום גבוה מידי.
- כעת הנמיכו את גובה להבת הכירה בכ- 30%
- וודאו כי חום הבשר נמצא בטמפרטורת החדר
- הניחו את הבשר על משטח המחבת - בשלב זה הוא יידבק ויצמד למשטח
- היפכו את הבשר, מיד לאחר שהוא החל להשתחרר מפני המשטח, איטמו אותו מצידו השני
- המשיכו בטיגון הבשר עד להגעתו לדרגת המוכנות לטעמכם. נא - השתמשו במבחן האגודל, אינכם צריכים לחוש כל התנגדות בהפעלת לחץ; מדיום (מבושל למחצה) - מורגשת תחושת התנגדות קלה; עשוי היטב - לא מורגשת כמעט כל תנועה.
- לאחר הטיגון, העבירו את הבשר לתנור שחומם מראש לחום של 90 מעלות, למשך חמש דקות בקרוב



טיפ 8: אינדוקציה

בישול עם כיריים אינדוקציה (בישול בחום השראתי):
חוסך אנרגיה – נקי ומהיר יותר!

כלי סדרת האינדוקציה של Woll מתאימים לכל סוגי הכיריים, כולל אינדוקציה. כאשר מבשלים בכלי הבישול מסדרת האינדוקציה של Woll, נוצר שדה מגנטי חזק המכסה ישירות את כל בסיס הכלי, כך שהחום נוצר בדיוק במקום הנדרש, ומפוזר באחידות. פועל יוצא: אתם חוסכים בצריכת אנרגיה, ואף יכולים לחמם את המזון באופן מדויק ומהיר יותר.

לכלוך על משטח הכיריים, מסביב לעיגול הכירה, ניתן לנקות בפשטות, מאחר וחלק זה של המשטח נותר כמעט לחלוטין קר.

לתשומת ליבכם: משטחי אינדוקציה מצוידים לעיתים קרובות בחיישנים, מסביב לעיגולי הכיריים, המיועדים לזהות שהמחבתות או הסירים מתאימים לשימוש באינדוקציה. לכן חשוב לוודא שבסיס כלי הבישול מתאים לקוטר כירת האינדוקציה שבשימוש, אחרת הכלי עלול להידחות ע"י הכיריים ולהיות מזהה כלא מתאים לבישול באינדוקציה



טיפ 9: עבור הביטחון שלכם

כאשר מטגנים סיגון עמוק

עשו שימוש בסיר בעל דפנות גבוהות או בתבנית צליה, מלאו את הכלי בשמן, בלא יותר ממחצית תכולתו, כדי להימנע מכויית מהתזת שמנים. זהירות: הימנעו מחימום השמן לטמפרטורה גבוהה מדי (טמפרטורת חימום מקסימאלית לשמן היא 180 מעלות), וכמו כן אל תשתמשו במכסה

ידידת אחיזה יצוקות:

בכלי הבישול של Woll המצוידים בידידת אחיזה יצוקות, עליכם להקפיד ולאחוז תמיד תוך שימוש בכפפות תנור, מאחר והידידת עלולות להיות לוהטות מחום

ידידת אחיזה קבועות, ידידת צד, וידידת המכסים עמידות בפני חום התנור עד ל- 250 מעלות. (בסדרת ה- Logic: ידידת אחיזה קבועות, וידידת המכסים עמידות עד ל- 220 מעלות), אך עם זאת הידידת לוהטות מחום התנור. עליכם להקפיד ולאחוז תמיד תוך שימוש בכפפות תנור.

ידידת אחיזה מתפרקות

ידידת אחיזה המתפרקות בכלי הבישול של Woll, אינן מיועדות להכנסה לתוך התנור, ולפיכך אינן עמידות בחום התנור. אם ברצונכם להשתמש בכלי בישול מצויד בידידת אחיזה מתפרקת בתוך תנור האפייה, יש להקפיד ולהסיר את הידידת מהכלי, טרם הכנסתו לתנור.



טיפ 4: ציפוי

סימני חיתוך ושריטות:
אין בעיה!

כלי הבישול היצוקים של Woll הגם עמידים ביותר. הציפוי הייחודי של הכלים המוגן בפטנט, הופך את משטח הבישול לעמיד ביותר בפני שחיקה דוגמת קילוף וחיכוך. לסימני שריטות קלות במשטח, אם יופיעו, אין כל השפעה על תכונות הבישול והטיגון שלו או איכותו, וכמובן ללא כל חשש לבריאותכם. כלי הבישול היצוקים של Woll הם PFOA-free

טיפ 5: כלי מטבח

כלי ששת וכפות טיגון תואמים:
הכל אפשרי!

הודות למשטח האיכותי והעמיד בכלי הבישול של Woll, אתם יכולים להשתמש בכל סוגי כלי הששת, ללא חשש, בין אם הם עשויים פלסטיק, עץ או אף מתכת. אך מדוע בעצם לא תשתמשו בכלי הששת שלנו העשויים סיליקון – הם מאד עמידים לחום, קלים לניקוי ולשמירת ההיגיינה, ואף יאריכו את משך חי המוצרים שלנו



טיפ 6: ניקוי

ניקוי כלי הבישול של Woll:
שום דבר אינו קל יותר!

הודות למשטח הנון סטיק האיכותי בכלי הבישול של Woll, כל שתצטרכו הוא לשטוף את הכלי במים חמים ומעט סבון כלים, מיד בתום כל שימוש, והכלי יהיה נקי ומבריק במהירות הבזק. עם זאת, כל כלי הבישול היצוקים של Woll, מתאימים לשיטה במדיח כלים



טיפ 7: כיריים קרמיים

בישול על גבי משטחים קרמיים:
מתאים לכל הכלים!

בשימוש על כיריים עם משטחים קרמיים, יש להימנע מגרירת כלים, ולהקפיד להרימם אנכית. גרירת כלים, בייחוד בנוכחות של חלקיקי לכלוך (אפילו קל כמו גרגרי מלח וכו' ב), עלול לגרום לשריטת משטח הכיריים ו/או תחתית הכלי. לצערנו איננו יכולים לערוב למניעת תופעות אלו, ולכן חשוב לזכור ולהקפיד ולהרים את הכלים מן המשטח, טרם הזזתם.

GARANTIE

- **25 Jahre Garantie auf den Pfannenkörper.**
- **3 Jahre Garantie auf die Versiegelung und Stiele.**
- 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 Antihafbereich, verbrannte Pfannen mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.

GUARANTEE

- **25-year warranty on the pan body.**
- **3-year warranty on the coating and handles.**
- In addition statutory warranty provisions apply.
- In countries other than Germany different warranty provisions may apply. Please ask your dealer.
- Natural wear of the non-stick surface, burnt pans with black, tar-like deposits, or coating which have been damaged by force are excluded from the warranty.

GARANTIE

- **de 25 ans sur le corps de la poêle.**
- **de 3 ans sur le revêtement et les manches.**
- Par ailleurs, les conditions de garantie obligatoires encadrées par la loi demeurent applicables.
- Dans des autres pays (en dehors de l'Allemagne), d'autres conditions de et/ou procédures de recours en garantie peuvent s'appliquer. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à votre revendeur.
- L'usure naturelle du revêtement antiadhésif, les poêles brûlées présentant des traces noires similaires à celles laissées par le thé ou les produits dont le revêtement a été endommagé sous l'action de la force sont exclus de la garantie.

Norbert Woll GmbH
Heinrich-Barth-Straße 7-11
66115 Saarbrücken
Germany

Email: info@woll-cookware.com
www.woll-cookware.com