



IHR FACHHÄNDLER:

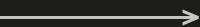
## GARANTIE

Wir vergeben bei unseren Premium-Guss-Produkten eine Garantie von **3 Jahren** auf die Versiegelung und **25 Jahre** auf den Körper.

**NORBERT WOLL GMBH**

# SCHNELLSTART-ANLEITUNG

So benutzt und pflegst Du  
Dein Produkt optimal



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Spüle Dein Kochgeschirr vor der ersten Verwendung in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.

## TIPP FÜR INDUKTIONSPRODUKTE

Alle Induktionskochfelder verfügen über eine sogenannte Booster-Funktion, mit der über einen kurzen Zeitraum eine enorme Leistungserhöhung des Kochfeldes ermöglicht wird. Bei Nutzung dieser Funktion, insbesondere zum schnellen Aufheizen des Kochgeschirrs, gilt jedoch besondere Aufmerksamkeit: Zum Schutz vor Beschädigungen an der Versiegelung sollte der Herd spätestens nach zwei Minuten Nutzung der Booster-Funktion wieder heruntergedreht werden.



## ÖLE & FETTE

Guss-Produkte von Woll werden besonders schnell heiß. Fette und Öle haben unterschiedliche Rauchpunkte. Um Dein Produkt vor eingebranntem Fett zu schützen, solltest Du Dein Öl schon in die kalte Pfanne geben und erst dann die Temperatur hochdrehen. Beginnt das Öl zu brutzeln wenn Du Dein Bratgut hineingibst, hat es die ideale Temperatur (zum Testen des Öls eignet sich auch der trockene Stiel eines Holzlöffels).



## HOCH DIE PFANNE

Beim Schieben auf dem Herd können Schmutzpartikel, die zwischen Kochgeschirrboden und Kochfeld gelangen, das Kochfeld zerkratzen. Daher solltest Du Dein Produkt beim Versetzen immer anheben.



## SCHNITTSPUREN

Dank der einzigartigen schnitt- und abriebfesten Woll-Hartgrundversiegelung, können problemlos alle Küchenhelfer eingesetzt werden – ob aus Holz, Kunststoff, Silikon oder auch Edelstahl. Kleine Kratzer beeinträchtigen weder die Leistung noch die Langlebigkeit des Kochgeschirrs.



## REINIGUNG UND PFLEGE

Nach jeder Verwendung sollte das Produkt entweder per Hand mit Spülmittel und einem Küchenschwamm, oder in der Spülmaschine von Fettresten befreit werden. So wird die Versiegelung vor eingebranntem Fett geschützt. Durch die Spülmaschinensalze kann es am Boden von nicht-induktiven Produkten zu Verfärbungen kommen. Diese beeinträchtigen jedoch in keiner Weise die Brateigenschaften.

