



GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG  
USE & CARE

KOCHGESCHIRR

PFAS-FREE

eco  
logic

ecolour

eco  
LITE



EXTRAORDINARY COOKWARE MADE IN GERMANY

## PFAS-FREE

ENTDECKE UNSERE NEUE, REVOLUTIONÄRE **PFAS-FREIE**  
VERSIEGELUNG MIT HÖCHSTER PERFORMANCE.

**DIAMOND QXR** – BESSER FÜR DICH. BESSER FÜR DIE NATUR.

DISCOVER OUR NEW, REVOLUTIONARY **PFAS-FREE**  
COATING WITH THE HIGHEST PERFORMANCE.

**DIAMOND QXR** – BETTER FOR YOU. BETTER FOR NATURE.

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU REVÊTEMENT RÉVOLUTIONNAIRE **SANS PFAS**  
AVEC UNE PERFORMANCE MAXIMALE.

**DIAMOND QXR** – MIEUX POUR VOUS. MIEUX POUR LA NATURE.

SCOPRITE IL NOSTRO NUOVO E RIVOLUZIONARIO RIVESTIMENTO  
**SENZA PFAS** CON PRESTAZIONI ELEVATE.

**DIAMOND QXR** – MEGLIO PER TE. MEGLIO PER LA NATURA.

DESCUBRE NUESTRO NUEVO Y REVOLUCIONARIO  
SELLADO **SIN PFAS** Y CON LAS MÁS ALTAS PRESTACIONES.  
**DIAMOND QXR** - MEJOR PARA TI. MEJOR PARA LA NATURALEZA.

BEKIJK ONZE NIEUWE, REVOLUTIONAIRE EN **PFAS-VRIJE**  
VERZEGELING VOOR TOPPRESTATIES

**DIAMOND QXR** – BETER VOOR JOU BETER VOOR DE NATUUR

OPPDAG VÅR NYE, REVOLUSJONERENDE **PFAS-FRIE**  
FORSEGLING MED TOPP YTELSE.

**DIAMOND QXR** – BEDRE FOR DEG BEDRE FOR NATUREN.

OBJEVTE NAŠI NOVOU REVOLUČNÍ POVRCHOVOU ÚPRAVU  
**BEZ PFAS** A S MAXIMÁLNÍ ÚČINNOSTÍ

**DIAMOND QXR** – LEPŠÍ PRO VÁS. LEPŠÍ PRO PŘÍRODU.

敬请探索我们全新的、革命性的、不含 PFAS 的、  
最高性能的涂层。

**DIAMOND QXR** - 更加保护您的安全。更加保护大自然。

\*Die Diamond-QXR-Versiegelung wird in einem PFAS- und PTFE-freien Verfahren hergestellt

\*The Diamond QXR coating is manufactured in a PFAS-free and PTFE-free process

\*Le revêtement Diamond-QXR est fabriqué dans un procédé sans PFAS et sans PTFE

\*Il rivestimento Diamond-QXR è prodotto con un processo privo di PFAS e PTFE

\*El sellado Diamond QXR se fabrica en un proceso libre de PFAS y PTFE.

\*De Diamond-QXR-verzegeling wordt in een PFAS- en PTFE-vrij procedé geproduceerd

\*Diamond-QXR-forseglingen framstilles i en PFAS- og PTFE-fri prosess

\*Při výrobě povrchové vrstvy Diamond-QXR se nepoužívají žádné PFAS ani PTFE

\*Diamond-QXR 涂层采用不含 PFAS 和 PTFE 的工艺制造。



OM LANG VEEL PLEZIER AAN JE WOLL PAN TE BELEVEN

Beste klant,

Nergens wordt er hoogwaardiger en duurzamer geproduceerd dan in Duitsland. Voor WOLL staat het predicaat 'Made in Germany' niet slechts voor kwaliteit, maar ook voor de verbondenheid met de locatie. WOLL beschikt dan ook over de modernste productiefaciliteit voor gegoten aluminiumpannen in Europa. Het WOLL-team controleert voortdurend de kwaliteit van elk product: tijdens het gieten, slijpen, coaten, de testen in het laboratorium en bij de montage en verzending. WOLL heeft gevoel voor de tijdsgeest en ontwerpt daarom producten die een verschil maken. Vandaar dat de ontwikkeling van PFAS-vrije coatings voor ons een volgende mijlpaal was.

#### **PFAS-VRIJE WOLL-KWARTZIETVERZEGELING QXR**

Onze kwartsietverzegeling wordt geproduceerd op basis van mineralen en zonder toevoeging van PFAS/PFTE. Deze producten onderscheiden zich door de uitstekende anti-aanbak eigenschappen. Door de unieke QXR-verzegeling ontstaat er een bijzonder ruw profiel. Dit zorgt voor bakaroma's die het gerecht nog lekkerder maken.

# Bekijk onze tips voor nog meer kookplezier.

## ENERGIE

**Snelle lekkernijen met weinig energie:  
slim en lekker koken!**



WOLL aluminium pannen geleiden de warmte bijzonder goed en houden deze ook goed vast. Zo blijft de pan op temperatuur bij een laag warmteniveau en kook je bijzonder energiebesparend.

Nog meer tips om energie te besparen:

- Gebruik aluminium pannen van WOLL met een bodemdiameter die past bij de diameter van het kookveld. Te grote kookvelden verbruiken onnodig veel energie. Door de hoge kwaliteit en de goede warmtegeleiding van de WOLL thermobodem wordt de hitte ook bij wat kleinere kookvelden gelijkmatig verdeeld. Dit geldt ook voor vierhoekige pannen of ovale vispannen.
- Bij een gasfornuis mag de vlam nooit groter zijn dan de doorsnede van de bodem van de aluminium WOLL pan.
- Dankzij de bijzonder dikke WOLL thermobodem blijven gerechten ook bij uitgeschakelde kookvelden nog lang warm.
- Kies een pan die qua maat past bij de inhoud. Een pan werkt optimaal als hij tot 2/3 gevuld is.
- Groenten zoals aardappelen, wortelen of bloemkool kun je het best gaar stomen in een gesloten pan zonder of met weinig water of in een braadpan. Dat bespaart energie, is gezonder en smaakt beter. Ook de kooktijd daalt hierdoor met 30 tot 40%.

## VERWARMEN

**De juiste temperatuur bij bakken en braden:  
De pannen van WOLL worden bijzonder snel heet!**



De aluminium pannen van WOLL met QXR-verzegeling bereiken al na 70 seconden een temperatuur van meer dan 300 °C. Verlaag de temperatuur op tijd voor een gezond en smakelijk resultaat. Bij te hoge temperaturen verbranden spijsolies en vetten zeer snel en zetten bovendien zogenaamde teerharsen af op de bodem die je soms ook niet meer schoon krijgt. De teerharsen beïnvloeden de anti-aanbak eigenschappen van de pan.

**Tip voor inductieproducten:** Alle inductiekookvelden hebben een zogenaamde boosterfunctie, om in een heel korte tijd het kookveld heel sterk te verwarmen. Als je deze functie gebruikt om de pan snel op te warmen, moet je er vooral goed op letten dat je de boosterfunctie uiterlijk na één minuut weer uitzet als je QXR-producten van WOLL gebruikt omdat anders

de verzegeling van je aluminium pan wordt beschadigd. Hiermee zorg je ervoor dat de uitstekende antiaanbak-kwaliteit van pan langer behouden blijven.

**Als je in aluminium WOLL pannen met vet of olie wil bakken, moet je als volgt te werk gaan:**

- Verwarm de aluminium WOLL pan ca. een minuut op het hoogste warmteniveau. De hoogwaardige thermobodem wordt zeer snel en gelijkmatig warm.
- Schakel tijdig terug naar het gewenste warmteniveau en doe het vet of de olie en het voedsel dat je wilt bakken of braden in de pan. ( bekijk hiervoor 'Vetten en Olies')
- Om te zien, of het vet of de olie de juiste temperatuur test je de temperatuur met een kooklepel. Steek hiervoor de droge, houten steel van een lepel in het vet. Als er rondom de steel blaasjes verschijnen, is het vet heet genoeg. Het vet mag niet gaan roken, want dan begint het te verbranden!

**Dankzij de hoogwaardige anti-aanbakverzegeling zijn de aluminium pannen van WOLL ook uitermate geschikt voor het vetvrij bereiden van, bijvoorbeeld, vlees:**

- Als je vlees vetvrij wil braden, moet je de aluminium pan van WOLL ongeveer een minuut op het hoogste warmteniveau verwarmen. De temperatuur kun je controleren met de druppeltest: maak je vinger nat en druppel een beetje water in de pan. Als de druppels op de bodem dansen, is de temperatuur van het vet goed. Als ze onmiddellijk verdampen is de pan te heet.
- Nu kun je de warmte met ca. 30% terugbrengen.
- Houd er rekening mee dat het vlees op kamertemperatuur moet zijn voor je het in de pan legt.
- Doe het vlees nu in de pan. Het zal eerst een beetje aan de bodem vastplakken.
- Draai het vlees om, als het loslaat van de bodem en schroei het ook aan de andere kant dicht.
- Braad het vlees vervolgens tot het gewenste gaarpunt.  
Bleu: bij de duimproef geen weerstand; medium: lichte weerstand;  
doorbakken: het vlees heeft nauwelijks nog weerstand.
- Laat het vlees na het bakken nog ca. 5 minuten op 90 °C in de oven rusten.

**Gezond genieten:**

**kies het juiste soort vet, want niet alle vetten zijn geschikt voor hoge temperaturen.**



Kies afhankelijk van de bereiding een olie- of vetsoort die past bij de gewenste baktemperatuur. Vetten en olies zijn niet allemaal even hittestabiel, ofwel vetten en olies hebben verschillende rookpunten. Het rookpunt is de temperatuur waarbij de verbranding van het vet door zichtbare rookontwikkeling begint.

Als hitte wordt gevraagd, bijvoorbeeld om vlees dicht te schroeien of bij de bereiding van groenten in de wok, zijn spijsvetten- en olies met een hoog rookpunt bijzonder aan te bevelen:

- geraffineerde saffloerolie (rookpunt: 266 °C)
- geraffineerd, vaak ook aangeduid als 'zuiver' (rookpunt 242 °C)
- geraffineerde koolzaadolie, wordt ook door voedingsdeskundigen sterk aanbevolen (rookpunt 240 °C)
- geraffineerde kokos-, mais-, soja-of pindaolie (220 °C – 232 °C)
- Palmolie (220 °C)

Voor het licht aanbraden van, bijvoorbeeld, vis of kipfilet, het bereiden van pangerechten zoals gebakken aardappelen of gepaneerde gerechten, zijn de volgende olies geschikt:

- Druivenpitolie (190 °C – 210 °C)
- Boterolie (geklaarde boter; tot 205 °C)
- extra vergine olijfolie (tot 190 °C)

Boter en margarine verdragen slechts ca. 160 °C hitte en worden vaak gebruikt voor de bereiding van eiergerechten, gepaneerde en in meel gewentelde gerechten.

**LET OP:**

Dieetvetten en dieetmargarines en het merendeel van de vergine olies of koudgeperste olies (bijv. saffloer- of zonnebloemolie) zijn in de regel niet geschikt voor bakken en braden!

Lees altijd op de aanwijzingen van de producent op de verpakking.

Blus brandend vet nooit met water, maar met een brandblusser, een deken of iets vergelijkbaars.

## QXR-VERSEGELING

**Snijsporen of krassen:**  
**geen probleem!**

**PFAS-FREE**

De resistente QXR-verzegeling van kwartsiet is snij- en slijtvast. Harde stoten, vooral aan de randen, vermijden en niet hakken op het bak- en braadvlak. Dat kan tot afsplinteringen leiden. Bij minerale verzegelingen, zoals onze QXR-verzegeling, is het anti-aanbakeffect in het begin altijd beduidend beter merkbaar dan bij PTFE-coatings. Na 1-2 jaar verminderd dit wat. Dit is normaal. Daarom adviseren wij om na enige tijd een paar druppels olie of beetje vet toe te voegen bij het bakken en braden.

## KEUKENHULPJES

**Praktische keukenhulpjes:**  
**Alles kan!**



Dankzij de robuuste WOLL-verzegeling kun je zonder problemen alle keukenhulpjes gebruiken, ongeacht of ze van hout, kunststof of metaal zijn. Je kunt ook onze praktische keukenhulpjes van WOLL-siliconen gebruiken. Ze zijn zeer hittebestendig, gemakkelijk af te wassen, hygiënisch en verlengen bovendien de levensduur van onze producten.

## REINIGING

**De reiniging van de aluminium pannen van Woll:**  
**Kinderlijk eenvoudig!**



Brand je WOLL-product voor het eerste gebruik drie keer in. Na elk gebruik verwijder je vetresten door het product in de vaatwasser of met de hand met afwasmiddel en een keukensponsje af te wassen. Zo wordt de verzegeling beschermd tegen ingebrand vet. Om ervoor te zorgen dat je langer plezier hebt van je product, adviseren wij om het product met de hand af te wassen. De agressieve vaatwasmiddelen kunnen een vermindering van het anti-aanbakeffect veroorzaken. Een pan van Woll kunt u alleen zonder de afneembare steel in de vaatwasser zetten. **Let erop dat modellen met vaste houten handgrepen en stelen niet geschikt zijn voor de vaatwasser.**

## KERAMISCHE KOOKPLATEN

**Koken op keramische kookplaten:**  
**Pannen altijd optillen!**



Vermijd het heen-en-weer schuiven van de aluminium pannen op alle soorten kwetsbare kookplaten om krassen te voorkomen. Til je pannen altijd op als je ze verzet op het kookveld. We aanvaarden geen aansprakelijkheid voor deze schade.

**Koken met inductie:****Energiebesparend – schoner – sneller!**

Ook als je op inductie kookt, zijn de aluminium pannen van WOLL precies wat je nodig hebt. Bij het koken met inductiepannen van WOLL wordt in de hele inductiebodem een sterk magneetveld opgewekt. De warmte ontstaat dus precies daar waar ze nodig is en verdeelt zich gelijkmatig. Dat betekent dat je energie bespaart en de gerechten nog sneller en nauwkeuriger kunt verhitten. Je kunt vuil op de kookplaat rondom de aluminium pannen van WOLL gemakkelijk verwijderen, want dit deel van de plaat blijft nagenoeg koud.

**Maar let op:** inductiekookvelden zijn vaak aan de rand met magneetveldsensoren uitgerust die herkennen of de pannen geschikt zijn voor inductie. De doorsnede van het kookveld moet daarom overeenkomen met de doorsnede van de pan. Anders herkennen de sensoren niet of de pan geschikt is voor inductie. Om schade aan de inductiekookplaat te vermijden, moet je de aluminium pannen van WOLL altijd optillen om ze te verzetten.

**Tip voor inductieproducten:** Alle inductiekookvelden hebben een zogenaamde boosterfunctie, om in een heel korte tijd het kookveld heel sterk te verwarmen. Als je deze functie gebruikt om de pan snel op te warmen, moet je er vooral goed op letten dat je de boosterfunctie uiterlijk na één minuut weer uitzet als je QXR-producten van WOLL gebruikt omdat anders de verzegeling van je aluminium pan wordt beschadigd. Hiermee zorg je ervoor dat de uitstekende antiaanbak-kwaliteit van pan langer behouden blijven.

**VOOR JE VEILIGHEID****Bij het frituren:**

Gebruik hiervoor een hoge pan of braadpan.



Vul deze tot maximaal de helft met vet om verbrandingen door spattend vet te voorkomen. Let op: zorg dat vet niet te heet wordt (maximale vettemperatuur: 180 °C). Frituur zonder deksel op de pan.

**Meegegoten handgrepen:**

gebruik bij aluminium pannen van WOLL altijd pannenlappen om de meegegoten handgrepen vast te pakken, want door de goede warmtegeleiding worden ze heet.

**De vaste handgrepen en dekselknoppen op basis van fenol** die wij gebruiken voor de modellen uit de Eco Logic QXR serie zijn ovenbestendig tot 250 °C. Vaste stelen, handgrepen en dekselknoppen van de modellen uit de Eco Lite QXR en Ecolour QXR serie zijn ovenbestendig tot 200 °C. Zij worden heet in de oven. Gebruik dus pannenlappen om ze vast te pakken.



**Afneembare stelen** van aluminium pannen van WOLL zijn niet ovenbestendig. Voor het gebruik in de oven moeten afneembare stelen altijd worden verwijderd.

**Omgang met beslagdelen:** Dankzij de ingegoten messingconnector kan de greepschroef probleemloos worden aangedraaid.

**Houten handgrepen en stelen:** modellen met vaste houten handgrepen en stelen zijn niet vaatwasser- en ovenbestendig. Bovendien zijn modellen met houten handgrepen en stelen niet geschikt voor gebruik op gasfornuizen en barbecues op gas.

## Vrijwaring en garantie

### WAARBORGEN

Bij klachten binnen de huidige, wettelijke garantietermijn (voor zover niet anders aangegeven) moet je het product samen met de factuur of kassabon terugbrengen naar de winkel of contact opnemen met onze klantenservice. Het adres van de klantenservice vind je op pagina 51.

Uitgesloten van de garantie zijn slijtageverschijnselen als gevolg van ondeskundig gebruik (bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, of als gevolg van vallen of ondeskundige reiniging). Ook uitgesloten zijn gebruikssporen en optische veranderingen die zijn ontstaan door reiniging in de vaatwasser.

Wij wijzen er nadrukkelijk op dat wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die zijn ontstaan vanwege

- gebruik voor andere doeleinden dan waarvoor het product bedoeld is,
- ondeskundige behandeling,
- het niet naleven van deze gebruiks- en onderhoudsvoorschriften of
- ondeskundig uitgevoerde reparaties.

## GARANTIE

In geval van garantie repareert de Norbert Woll GmbH naar eigen goeddunken en voor eigen rekening het product of levert een overeenkomstig vervangend product.

Recht op garantie bestaat alleen als en voor zoverre

- het product geen schade of slijtage vertoont die is veroorzaakt door afwijkend gebruik en/of niet naleven van de voorschriften in de gebruiksaanwijzing,
- het product geen sporen vertoont van ondeskundige reparaties of chemische of fysieke invloeden op het productoppervlak die terug te voeren zijn op ondeskundig gebruik.

Afgezien van de garantie, heb je ook recht op de wettelijke vrijwaringsrechten die niet worden beperkt door de garantie.

## ADRES KLANTENSERVICE

Norbert Woll GmbH  
Klantenservice  
Heinrich-Barth-Straße 7–11  
D-66115 Saarbrücken  
Tel. +49 681/97 049-0  
info@woll.de

## AFVOEREN

Voer het verpakkingsmateriaal, en later ook het product, af volgens de voorschriften van het plaatselijke systeem voor afvalverwerking. Neem bij vragen contact op met het verantwoordelijke afvalverwerkingsbedrijf.

## GARANTIE

**EcoLite QXR: 3 garantie op de body en de verzegeling.**

**EcoLogic QXR: 25 garantie op de body en 3 jaar op de verzegeling.**

- Verder gelden de respectievelijke wettelijke garantiebepalingen.
- In andere landen (dan Duitsland) kunnen andere garantie- en of waarborgbepalingen gelden. Je kunt dit navragen bij de winkelier.
- Natuurlijke slijtageverschijnselen van de anti-aanbakcoating, verbrande pannen met zwarte, teerachtige sporen of een met geweld vernielde verzegeling zijn uitgesloten van garantie.

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

Email: [info@woll.de](mailto:info@woll.de)  
[www.woll-cookware.com](http://www.woll-cookware.com)