



Made in Germany

Made in Germany ist für die Norbert Woll GmbH ein Bekenntnis zum Standort Deutschland und zu sozialer Verantwortung durch die Sicherung wertvoller Arbeitsplätze und die Qualifizierung junger Menschen.

Bereits seit 1979 entstehen in unserem inhabergeführten Familienunternehmen Profi-Guss-Pfannen für höchste Ansprüche – Stück für Stück handgegossen in Deutschland und fern ab von anonymer Massenfertigung.

Dabei verbinden wir traditionelle Handwerkskunst mit innovativer Technologie, um Produkte herzustellen, an denen ihre Benutzer lange Jahre Freude haben. Dafür schätzen unsere Kunden die Produkte aus unserem Haus, weltweit in mehr als 35 Ländern.

Höchste Sicherheit



Induction Line



GARANTIE 3 JAHRE

Wir gewähren **3 JAHRE** Garantie auf den Induktionspfannenkörper, Versiegelung, Griffe und Stiele. Dieser hohe Standard wird durch ständige Qualitätskontrollen gesichert.

Sollten Sie trotz sachgemäßer Behandlung innerhalb der Garantiezeit Mängel feststellen, senden Sie Ihr WOLL-Profi-Guss-Produkt bitte mit der ausgefüllten Garantiekarte an uns zur Überprüfung zurück. Die Rücksendung bitte freimachen.

Im Übrigen gelten die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.

Natürlicher Verschleiß im Antihafbereich, verbrannte Pfannen mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.

Beachten Sie daher bitte die Gebrauchs- und Pflegeanleitung (siehe unten).

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte alle WOLL-Profi-Guss-Produkte mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gut reinigen.

Beim Kochen

Alle WOLL-Profi-Guss-Produkte immer im Leerzustand erhitzen. Dann erst Fett hineingeben und rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurückschalten.

Die guten Brateigenschaften werden selbst durch kleinere Schnitt- und Kratzspuren auf der Oberfläche nicht beeinträchtigt.

Reinigen

Bitte reinigen Sie unsere Produkte nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

Wichtiger Hinweis für Ceran- und Induktionskochfelder

Durch Herstellungstoleranzen bei Cerankochfeldern oder durch geringe Verschmutzungen zwischen Ceranfeld und Induktionsboden (wie Salz, Pfeffer etc.) können beim Hin- und Herschieben von Pfannen und Töpfen Kratzer am Induktionsboden und auf dem Ceranfeld entstehen. Für solche Schäden kann keine Haftung übernommen werden. Heben Sie die Pfannen und Töpfe beim Versetzen deshalb immer an.

Die richtige Verwendung von Fetten

Laut Stiftung Warentest 2/1988 erreichen Pfannen aus Aluminium-Kokillen-Guss im Leerzustand bei höchster Heizstufe schon nach drei Minuten eine Temperatur von ca. 300 °C.

Bei diesen hohen Temperaturen können Fette sehr schnell verbrennen. Hierbei entwickeln sie so genannte Teerharze, die sich in die Oberfläche der Versiegelung einbrennen können und nicht mehr zu entfernen sind. Dadurch können die Antihaf-Eigenschaften beeinträchtigt werden.

Heizstufen verschiedener Fette und Öle

- **Butter und Margarine** können nur bis ca. 160 °C erhitzt werden. Sie sind daher nur für Gerichte geeignet, die bei kleinen Heizstufen zubereitet werden, wie Eier, Omeletts u.a.
- **Butterschmalz** kann bis 200 °C erhitzt werden, Öle wie **Sonnenblumenöl** können bis ca. 200 – 220 °C erhitzt werden. Sie alle sind geeignet für die mittleren Heizstufen, z.B. für Gerichte wie Bratkartoffeln, panierte oder mehlierte Speisen.
- **Gehärtete Pflanzenfette** wie Biskin, Palmin u.a. verbrennen erst bei 280 °C. Sie sind für die hohen Heizstufen geeignet und notwendig z.B. für das scharfe Anbraten verschiedener Fleischgerichte.
- **Kaltgepresste Öle, Diätfette sowie Diätmargarinen** sind überwiegend nicht zum Braten geeignet. Beachten Sie hierbei genau die Angaben der Hersteller!



Norbert Woll GmbH

Heinrich-Barth-Straße 7–11 | 66115 Saarbrücken | Germany

Tel. +49 681 / 97 049 - 0 | Fax +49 681 / 97 049 - 29

E-Mail: info@woll-pfannen.de | www.woll-pfannen.de

Induction Line



MADE IN GERMANY



Kochvergnügen mit Induktion: Schnell – sauber – energiesparend

Moderne Induktionskochfelder garantieren ein besonderes Kochvergnügen. Ein Induktionskochfeld ähnelt zwar einem Cerankochfeld, besitzt jedoch Induktionsspulen unter der Glaskeramik, die direkt in der Pfanne ein starkes Magnetfeld erzeugen. Hitze entsteht also exakt dort, wo sie gebraucht wird, und nicht auf der Herdplatte. Die Vorteile:

Induktion ist schnell

Induktionsherde erhitzen Speisen deutlich schneller und präziser als konventionelle Geräte. Das spart Zeit und bares Geld.

Induktion ist sauber

Eingebrannte Bratenspritzer und Soßenflecken sind passé. Bei Induktion bleibt die Fläche rund um den Topf kalt. Schmutz kann so problemlos entfernt werden.

Induktion ist energiesparend

Die Hitze wird durch Magnetismus direkt und gleichmäßig im vollflächigen Induktionsboden erzeugt, der die Pfanne schnell und präzise aufheizt. Das spart Energie.

Sie wollen mit Induktion kochen?

Kochgeschirr mit einem magnetischen Stahlboden ist alles, was Sie zum modernen Kochen benötigen. WOLL bietet bereits seit 1996 geeignete Pfannen und Bräter aus antihaftversiegeltem Aluminium mit speziellem Induktionsboden an und entwickelt diese Technik ständig weiter. Das Ergebnis: Die aktuelle Induction Line, die die einzigartigen Vorteile der Induktionstechnik mit den WOLL-typischen Qualitätsmerkmalen vereint.



INDUKTION

Vielseitig

Dank der speziellen Oberflächenbehandlung des Bodens kann die Induction Line auch auf Halogen-, Ceran- oder Elektroherden eingesetzt werden.



Auch für diese Energiequellen geeignet:

Elektro



Ceran



Halogen



Die WOLL Induction Line: Bewährte Qualität für perfekte Kochergebnisse

! Eigens von WOLL entwickelt: der vollflächige Induktionsboden

Ein vollflächig aufgebrachtener Induktionsboden aus ferromagnetischem Spezialstahl ist das Kernstück der Pfannen der Induction Line. Eigens von WOLL entwickelt, sorgt er für ein Magnetfeld optimaler Stärke und dessen bestmögliche Übertragung auf die Pfanne. Der ca. 9 mm starke Boden liegt außerdem absolut plan auf, ist selbst bei hohen Temperaturen verzugsfrei und garantiert eine lange Lebensdauer.

! Präzises Kochen auf den Punkt

Kochkünstler werden mit der WOLL Induction Line ihre Freude haben: Der einzigartige WOLL-Induktionsboden garantiert eine besonders schnelle und gleichmäßige Hitzeentwicklung ohne jeden Wärmestau. Die Hitze lässt sich auch genau so schnell wieder zurückschalten, also insgesamt deutlich exakter steuern als bei allen anderen Kochverfahren. So können selbst außergewöhnliche Kreationen sicher gelingen.

! Strapazierfähige Versiegelung für gesunde Zubereitung

Alle Produkte der Induction Line sind mit der strapazierfähigen, schnitt- und abriebfesten WOLL TitanPlus-Hartgrundversiegelung ausgestattet. Dank ihrer herausragenden Antihafteigenschaften ist eine gesunde und vitaminschonende Zubereitung garantiert: Mit der WOLL Induction Line lässt sich äußerst fettarm, ja sogar fettfrei kochen – ohne Festkleben! Auch das Spülen wird so zum Vergnügen.

Einfach praktisch: der neue, abnehmbare Stiel der Induction Line

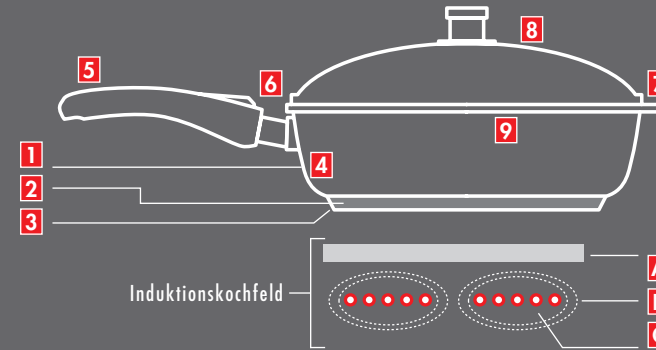
NEU



Zum Aufstecken des neuen, abnehmbaren Stiels den roten Knopf mit dem Daumen nach hinten ziehen und auf die Pfanne stecken; er rastet fest ein.

Zum Lösen des Stiels den roten Knopf wieder nach ziehen und den Stiel abnehmen.

Qualität im Detail



WOLL Induction Line

- 1 Pfannenkörper aus Aluminium-Kokillenguss
- 2 Vollflächig aufgebrachtener Induktionsboden aus ferromagnetischem Spezialstahl mit ca. 9 mm Bodenstärke für optimale Wärmespeicherung, kein Verziehen selbst bei hohen Temperaturen
- 3 Infrarotabsorberschicht ermöglicht auch den Einsatz auf Ceran- und Halogenkochfeldern
- 4 Schnitt- und abriebfeste TitanPlus-Hartgrundversiegelung mit hervorragenden Antihafteigenschaften
- 5 Optional abnehmbarer Stiel, TÜV und GS geprüft, für problemlose Aufbewahrung, Reinigung und den Einsatz im Backofen
- 6 Stabile und haltbare Griffbefestigung durch eingegossene Messinggewindebuchse
- 7 Eingegossener Hebegriff – für eine sichere Handhabung (außer bei flachen Gusspfannen)
- 8 Verschiedene Glasdeckelvarianten für die energiesparende Zubereitung, backofenfest bis 250 °C
- 9 Zusätzlich verstärkter Schüttrand für hohe Stoßfestigkeit und sauberes Ausgießen von Soßen

Induktionskochfeld

- A Glaskeramik
- B Magnetfeld
- C Induktionsspule

Handwerk + Hightech Made in Germany



1 Von Hand gegossen

2 Gesägt und geschliffen

3 Mit Plasmastrahl gehärtet

Alle Produkte der Induction Line werden aus einer hochwertigen, vorveredelten Aluminium-Legierung im Original-Kokillen-Guss-Verfahren Stück für Stück in Deutschland von Hand gegossen – spannungsfrei und ohne qualitätsmindernde Luftpneinschlüsse.

Nach sorgfältigem Schleifen und Abdrehen wird in einem thermischen Auftragsverfahren ein ferromagnetischer Spezialstahl vollflächig auf den Aluminiumboden aufgebracht

– die Voraussetzung für die Nutzung auf einem Induktionsherd. Dann werden in einem aufwändigen Hightech-Verfahren Aluminium-Titan-Oxyde mit einem 20.000 °C heißen Plasmastrahl auf die Bräffläche aufgebracht, die unsere Produkte extrem schnittfest machen.

Abschließend erhalten alle Produkte der Induction Line die bewährte, einzigartige Antihafteversiegelung – unser Beitrag zum fettarmen, vitaminschonenden und gesunden Kochen.

💡 Korrekte Sensorerkennung des WOLL-Induktionskochgeschirrs

Induktionskochfelder sind mit intelligenten Magnetfeldsensoren ausgestattet, die erkennen, ob Pfannen oder Töpfe für Induktion geeignet sind. Diese Sensoren befinden sich häufig am Rand des Kochfelds. Der

Durchmesser des Induktionskochfelds sollte daher nicht größer als der Boden der Pfanne bzw. des Topfs sein. Andernfalls wird die Pfanne bzw. der Topf nicht als induktionsgeeignet erkannt.

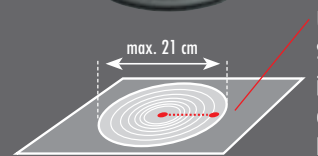
Beispiel 28er Viereckpfanne 628IL:

- Pfannenboden: Ø 21 cm



Induktionskochfeld:

- Geeignete Kochfeld-Größe: Ø 21 cm (oder kleiner)



Unterschiedliche Sensorpositionen je nach Hersteller des Induktionskochfeldes