

A red circular logo with the word "WOLL" in white, uppercase letters.

WOLL



EXTRAORDINARY COOKWARE MADE IN GERMANY



**FOLLOW THESE TIPS FOR MANY YEARS OF ENJOYMENT OF YOUR
WOLL COOKWARE!**

WOLL cookware is individually cast by hand using our original aluminum 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 among aluminum cookware and is what will ensure the best cooking results for a long time.

Quick and easy to clean guaranteed. Simply wash briefly with hot water and a little detergent before first use and off you go! Thanks to the high quality WOLL non-stick coating you only need hot water and a little detergent after every use, and everything will be sparkling clean quick as a flash. Also all WOLL professional cast products are also dishwasher-safe.

WOLL cookware distributes the heat and stores it particularly well – which means you can keep the temperature turned down and save energy.

**Use right temperature when frying:
REMEMBER WOLL pans get hot particularly quickly!**

When they are empty, WOLL pans reach a temperature of up to 300 °C/570 °F in just three minutes when you use the highest heat setting on your stove. Reduce the heat in good time so as to obtain healthy and tasty cooking results. Do not leave empty pan on a hot burner or allow pan to boil dry. This may damage nonstick coating or impair the pan's food release performance.

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! Nonstick cooking sprays are not recommended. Always take note of the oil or margarine manufacturer's information on the packaging.

**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. Nevertheless if small scratch marks should appear on the surface, the pan 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.

Due to the highly resistant WOLL coating, you can use all your kitchen utensils without any problem, whether they are made of wood, plastic or even metal. The use of our practical WOLL silicone utensils - they are highly heat-resistant, very easy to clean and hygienic even further extend the already long life of our pans. Do not use an electric beater in the pan.

Small particles of dirt in between the aluminum base and the STOVE TOP can scratch the base of the pan and the CERAMIC burner IF BEING USED ON THIS TYPE OF STOVE/HOB. We are unable to accept any liability for such scratches, so remember to lift pans cleanly when moving them – DO NOT slide them.

Detachable handle:

Please be certain to follow the Instructions for Use with the utmost care to avoid any harm due to inappropriate handling. For easy storage of the fry pan, take off the handle.

To attach the handle, offer it up to the lip on the fry pan flange and pull back the red slider at the same time. Then lower the handle and release the slider. A gentle clicking noise will confirm that the handle is safely attached. To detach the handle pull back the slider, slightly move the handle upwards and remove it. Always ensure that the handle is firmly attached by lifting slightly above the surface prior to cooking/frying.

Do not use handles which are cracked and/or have been dropped accidentally to avoid any harm and malfunctions. Please get in touch with your nearest WOLL retailer for a new handle. Do not alter any part of the handle. Only original WOLL replacement parts may be used. Do NOT leave the detachable handle in the oven. The handle should only be used for taking the fry pan in/out of the oven.

WARRANTY INFORMATION

The WOLL cookware aluminum frying pan and each of its component parts is warranted against defects in materials and workmanship for a limited lifetime on the detachable handle, on the evenness of the bottom of the pan and on the coating of the pan. Should this product be defective, WOLL will replace it as provided below. This warranty is expressly granted in lieu of all other warranties express or implied.

THIS WARRANTY IS LIMITED TO REPLACEMENT OF THE PIECE OF COOKWARE AT ISSUE. THIS WARRANTY DOES NOT COVER ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.

This warranty extends to you, the original purchaser. Proof of purchase required. The term of this warranty begins on the date the product is purchased by you. This warranty does not cover damage caused by abuse, misuse, accident, alteration or overheating. This warranty does not apply if you have not followed the Use and Care instructions published in our literature/website. This warranty does not cover stains, scratch marks, dents or discoloration.

In the event of a defect, malfunction or other failure of the product covered by this warranty, we will remedy the failure or defect, without charge to you, within thirty (30) days. Replacement of a component part includes its free installation. If this product is discontinued, we will replace it with similar product of equal value.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

This warranty does not cover commercial use.

This warranty does not cover glass lids.

Frieling USA, Inc.
Telephone 800.827.2582 or 803.548.2000
Email service@frieling.com
www.woll-cookware.com



SUIVEZ CES CONSEILS POUR PROFITER PENDANT DE NOMBREUSES ANNÉES DE VOS USTENSILES WOLL !

Les ustensiles de cuisine WOLL sont en fonte d'aluminium coulée à la main pièce par pièce selon le procédé original du moulage en coquille et recouverts d'un revêtement durci spécial offrant une résistance unique aux rayures et à l'abrasion. C'est ce qui fait de votre nouveau produit professionnel WOLL la star absolue des ustensiles de cuisine en fonte d'aluminium et vous assure les meilleurs résultats lorsque vous cuisinez, pour longtemps.

Nos produits se nettoient rapidement et facilement. Il suffit de les laver rapidement avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle avant la première utilisation et c'est parti ! Grâce à l'excellente qualité du revêtement antiadhésif WOLL, il vous suffit de laver votre produit WOLL avec un peu d'eau chaude et de liquide vaisselle après chaque utilisation et il ressort étincelant de propreté en un clin d'œil. Tous les produits professionnels WOLL en fonte d'aluminium sont également adaptés au lave-vaisselle.

Les ustensiles de cuisine WOLL distribuent la chaleur et l'absorbent de manière optimale, vous pouvez ainsi maintenir la température de votre cuisinière ou plaque de cuisson à un niveau très bas et économiser de l'énergie.

Choisissez la bonne température lorsque vous cuisinez : **RAPPELÉZ-VOUS : les poêles WOLL chauffent particulièrement vite !**

Vides, les poêles WOLL peuvent atteindre une température de 300 °C/570 °F en seulement trois minutes lorsque vous réglez votre cuisinière sur la puissance maximum. Réduisez le feu au moment voulu pour obtenir une cuisson saine et savoureuse. Ne laissez pas une poêle vide sur un brûleur ou foyer chaud. Ne faites pas non plus bouillir une casserole vide. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif de votre ustensile ou empêcher les aliments de glisser facilement hors de la poêle.

ATTENTION :

Les matières grasses et margarines diététiques et la plupart des huiles vierges ou pressées à froid (comme l'huile vierge de carthame ou l'huile de tournesol) ne sont généralement pas adaptées à une cuisson à la poêle ! Les sprays pour huile de cuisson ne sont pas recommandés. Lisez toujours attentivement les informations fournies par le fabricant sur l'emballage de votre huile ou margarine.

Traces d'égratignures ou de rayures : Aucun problème !

Les produits professionnels WOLL en fonte d'aluminium sont robustes et résistants. Le revêtement durci breveté rend la surface de cuisson extrêmement résistante aux coupures et à l'abrasion. Si de légères traces de rayures apparaissent à la surface de la poêle, cette dernière peut néanmoins être utilisée sans aucun problème, sans affecter ses propriétés de cuisson ni votre santé. Les produits professionnels WOLL en fonte d'aluminium ne contiennent pas de PFOA (acides perfluoro-octanoïques).

Du fait de leur revêtement hautement résistant, les produits WOLL peuvent s'utiliser sans aucun problème avec tous vos ustensiles de cuisine en bois, plastique ou même métal. Veillez cependant à ne pas utiliser de batteur électrique dans nos poêles ou casseroles. Nous vous recommandons d'utiliser nos ustensiles WOLL en silicone, très pratiques : ils sont hautement résistants à la chaleur, très faciles à nettoyer, hygiéniques et prolongent la durée de vie déjà longue de nos produits.

Les petites impuretés se trouvant entre le fond en aluminium de la poêle et LE DESSUS de la cuisinière risquent de rayer le fond de la poêle et la surface de la plaque VITROCÉRAMIQUE SI VOUS UTILISEZ VOTRE POÊLE SUR CE TYPE DE PLAQUE DE CUISSON. Nous ne saurions accepter aucune responsabilité pour ce type de rayures, nous vous recommandons donc de toujours soulever votre poêle ou casserole lorsque vous la déplacez sur la plaque de cuisson - NE LA FAITES PAS GLISSER.

Poignée amovible :

Veillez suivre les instructions d'utilisation avec le plus grand soin afin d'éviter tout incident dû à une manipulation inadaptée. Pour faciliter le rangement de la poêle, enlevez la poignée.

Pour fixer la poignée, placez-la en face du bord de la collerette de fixation tout en actionnant le curseur rouge vers l'arrière. Abaissez ensuite la poignée et relâchez le curseur. Un petit « clic » vous confirme alors que la poignée est correctement fixée. Pour enlever la poignée, actionnez le curseur vers l'arrière, tirez légèrement la poignée vers le haut et retirez-la. Assurez-vous toujours que la poignée est solidement fixée en soulevant légèrement la poêle avant de commencer à cuisiner.

N'utilisez pas de poignée présentant des craquelures et/ou qui serait tombée accidentellement afin d'éviter tout dommage ou dysfonctionnement. Prenez contact avec votre revendeur WOLL le plus proche pour obtenir une nouvelle poignée. Aucun élément de la poignée ne doit être modifié. Seules les pièces de rechange WOLL authentiques doivent être utilisées. Ne PAS laisser la poignée amovible dans le four. La poignée doit être utilisée uniquement pour placer la poêle dans le four ou la retirer.

INFORMATIONS DE GARANTIE

La poêle WOLL en fonte d'aluminium et chacun de ses composants font l'objet d'une garantie limitée dans le temps contre tout défaut matériel et de fabrication concernant la poignée amovible, la régularité du fond thermique et le revêtement de la poêle. Si votre produit présente un défaut, WOLL s'engage à le remplacer comme prévu ci-dessous. Cette garantie est expressément accordée en lieu et place de toute autre garantie expresse ou implicite.

LA GARANTIE EST LIMITÉE AU REMPLACEMENT DE L'USTENSILE DE CUISINE CONCERNÉ. ELLE NE COUVRE PAS LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, QU'ILS SOIENT DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, L'EXCLUSION OU LA LIMITATION CI-DESSUS PEUT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS.

Cette garantie s'adresse à vous, l'acheteur du produit. Une preuve d'achat est requise. La période de garantie débute le jour où vous achetez le produit. Elle ne couvre pas les dommages causés par une utilisation abusive ou inadaptée, un accident, une altération ou une surchauffe. Cette garantie n'est pas applicable si vous n'avez pas suivi les instructions d'utilisation et d'entretien indiquées sur notre

documentation/sur notre site Internet. Cette garantie ne couvre pas les taches, rayures, bosses ou une éventuelle décoloration.

En cas de défaut, de dysfonctionnement ou toute autre défaillance du produit couvert par cette garantie, nous nous engageons à remédier à cette défaillance ou à ce défaut, sans frais pour vous, dans les trente (30) jours. Le remplacement d'un composant inclut l'installation gratuite. Si le produit n'est plus fabriqué, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale.

Cette garantie vous donne certains droits juridiques spécifiques, vous pouvez également bénéficier d'autres droits pouvant varier d'un état à l'autre.

Cette garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Cette garantie ne couvre pas les verres à couvercle.

Frieling USA, Inc.
Téléphone 800.827.2582 ou 803.548.2000
Email service@frieling.com
www.woll-cookware.com



¡SIGA ESTOS CONSEJOS PARA DISFRUTAR MUCHOS AÑOS DE SUS UTENSILIOS DE COCINA WOLL!

Los utensilios de cocina WOLL se moldean individualmente utilizando nuestro proceso original de moldeado de aluminio, y presentan un revestimiento de base dura exclusivo resistente a los cortes y la abrasión – Esto es lo que convierte su nuevo producto de moldeado profesional WOLL en la verdadera estrella de los utensilios de cocina de aluminio y lo que asegura los mejores resultados a largo plazo en la cocina.

Rapidez y facilidad de limpieza garantizadas. Lavar brevemente con agua caliente y un poco de detergente antes de usar por primera vez y... ¡listo! Gracias al revestimiento antiadherente de alta calidad WOLL, solo necesita agua caliente y un poco de detergente después de cada uso, y todo estará limpio y radiante en un instante. Además, todos los productos de cocina WOLL se pueden lavar en el lavavajillas.

Los utensilios de cocina WOLL distribuyen el calor y lo guardan de forma especialmente óptima, lo que significa que puede mantener baja la temperatura y ahorrar energía.

**Utilice la temperatura correcta a la hora de freír:
RECUERDE: las sartenes WOLL calientan especialmente rápido.**

Cuando están vacías, las sartenes WOLL alcanzan una temperatura de hasta casi 300 °C/570 °F en solo tres minutos si utiliza el máximo de potencia calorífica del fogón. Reduzca el calor a su debido tiempo para obtener resultados sanos y sabrosos en la cocina. No deje la sartén vacía en un quemador caliente ni permita que el contenido de la sartén se evapore hasta secar. Esto podría dañar el revestimiento antiadherente o perjudicar el rendimiento de la sartén en la preparación de comidas.

PRECAUCIÓN:

Las grasas y margarinas dietéticas y la mayoría de los aceites vírgenes y de prensado en frío (como el aceite de cártamo virgen o de girasol) no suelen ser adecuados para freír. No se recomiendan los sprays de cocina antiadherentes. Tener siempre en cuenta la información del fabricante contenida en el envase del aceite o de la margarina.

**¿Marcas de cortes o arañazos?
¡Ningún problema!**

Los productos de moldeado profesional WOLL son robustos y resistentes. El revestimiento de base dura patentado hace que la superficie de freidura sea extremadamente resistente a los cortes y la abrasión. Con todo, si aparecen en la superficie pequeñas marcas de arañazos, la sartén se puede seguir utilizando sin problema, y esto no afectará a sus propiedades de cocción o freidura o a su salud. Los productos de moldeado profesional WOLL no contienen PFOA (ácido perfluorooctánico).

Debido al revestimiento WOLL de alta resistencia, se pueden utilizar todos los utensilios de cocina sin problemas, tanto si están fabricados en madera como en plástico o incluso en metal. Sin embargo, no se debe utilizar en la sartén una batidora eléctrica. Utilice nuestros prácticos utensilios de silicona WOLL: son altamente resistentes, muy fáciles de limpiar, higiénicos y aumentan la vida útil de nuestras sartenes.

Las pequeñas partículas de suciedad situadas entre la base de aluminio y la PARTE SUPERIOR DEL FOGÓN pueden arañar la base de la sartén y el quemador de CERÁMICA SI SE UTILIZAN EN ESTE TIPO DE FOGÓN O PLACA. NO podemos aceptar la responsabilidad por tales arañazos; por ello, recuerde levantar limpiamente las sartenes a la hora de moverlas – NO las deslice.

Mango desmontable:

Por favor, asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones de uso para evitar daños debidos al manejo inapropiado. Para un fácil almacenamiento de la sartén, extraiga el mango.

Para encajar el mango, colocarlo sobre la pestaña situada en el lateral de la sartén y tirar del dispositivo deslizante hacia atrás al mismo tiempo.

A continuación, bajar el mango y soltar el dispositivo deslizante. Un suave clic confirmará que el mango se ha encajado con seguridad. Para separar el mango, tirar del dispositivo deslizante hacia atrás, mover ligeramente el mango hacia arriba y sacarlo. Antes de cocinar/freír, tirar siempre del mango hacia arriba para asegurarse de que el mango está acoplado firmemente.

Para evitar daños o fallos de funcionamiento, no utilizar mangos agrietados y/o que hayan caído accidentalmente. Por favor, póngase en contacto con su proveedor WOLL más cercano para obtener un mango nuevo. No modificar ninguna parte del mango. Solo se pueden utilizar recambios originales WOLL. NO dejar el mango desmontable en el horno. El mango no se debería utilizar para meter/sacar la sartén del horno.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

La sartén WOLL cookware y cada uno de sus componentes están garantizados durante un periodo de vida útil limitado contra defectos de material y fabricación en lo relativo al mango separable, a la uniformidad del fondo de la sartén y al revestimiento de la misma. Si este producto está defectuoso, WOLL lo sustituirá por otro tal y como se indica a continuación. La presente garantía se concede expresamente en lugar de todas las demás garantías explícitas o implícitas.

LA PRESENTE GARANTÍA ESTÁ LIMITADA A LA SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA DEL UTENSILIO DE COCINA EN CUESTIÓN. LA PRESENTE GARANTÍA NO CUBRE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUTIVOS, DIRECTOS O INDIRECTOS. ALGUNOS PAISES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUTIVOS, POR LO QUE LA RESTRICCIÓN ANTES SEÑALADA PODRÍA NO AFECTARLE.

La garantía solo es válida para usted como comprador original. Se requiere prueba de compra. El plazo de la presente garantía comienza a partir de la fecha de adquisición del producto. La presente garantía no cubre los daños producidos por el uso abusivo o incorrecto, los accidentes, las alteraciones realizadas o el sobrecalentamiento. La presente garantía no se aplica si no ha seguido las instrucciones de uso y cuidado

publicadas en nuestro folleto/página web. Esta garantía no cubre manchas, arañazos, abolladuras o decoloración.

En caso de que exista un defecto, un mal funcionamiento u otro fallo del producto cubierto por la presente garantía, solucionaremos dicho fallo o defecto en el plazo de treinta (30) días sin que esto le suponga ningún cargo. La sustitución de un componente incluye su instalación gratuita. Si este producto se está descatalogando, lo reemplazaremos por un producto similar de igual valor.

La presente garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener también otros derechos que varían de un país a otro.

Esta garantía no cubre el uso comercial.

Esta garantía no cubre tapas de cristal.

Frieling USA, Inc.
Teléfono 800.827.2582 o 803.548.2000
e-mail service@frieling.com
www.woll-cookware.com

RANGE



logic



reddot design award
winner 2006



GEMPFREI 200
NOMINIERE

RANGE

DIAMOND
LITE



Ti TANIUM
nowo



DIAMOND
concept PLUS



reddot award 2014
winner



2013 innovation award
winner

TESTSIEGER
TESTMAGAZIN
GUTEN OUF
92,5 %

Frieling USA, Inc.
Telephone 800.827.2582 or 803.548.2000
Email: service@frieling.com
www.woll-cookware.com



WOLL · v04

Returns without prior return authorization will be refused