



WOLL



**EXTRAORDINARY COOKWARE
MADE IN GERMANY**



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. Hrnců 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 přiklopeném 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 rozehejte 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 rozehrátá: 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 jaderek 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 trojobalu 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. Tvrdý 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 uchaře – a vlastnostech pečení nebo Vašem zdraví. Výrobky WOLL-Profi-Guss neobsahují PFOA (kyselinu perfluoroktanovou).



RADA 5: KUCHYŇSKÉ NÁŘADÍ

**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 ilikonové 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

**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: INDUKCE

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. Nečistota 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:

Používejte vysoký hrnec nebo pekáč.



Naplňte 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.



ABY VÁŠ RIAD WOLL VYDRŽAL...

Vážení zákazníci,

Kuchynský riad WOLL-Profi-Guss je ručne odlievaný kus po kuse v originálne kokilových formách a zakončené jedinečnou tvrdou základnou vrstvou odolnej proti porezaniu a poškrabaniu. Nový zakúpený výrobok WOLL-Profi-Guss sa stáva absolútnou hviezdou medzi hliníkovým kuchynským náradím a zaručuje neustále najlepšie výsledky varenia - s úsporou energie, zdravé a s malým množstvom tuku.

Ak chcete ešte viac potešenia z varenia, sledujte naše poradenstvo:

Distributor:

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.

Horáčkova 5, 140 00, Praha 4

www.pottenpannen.cz

9 tipov pre ešte väčšiu potešenie z varenia

TIP 1: ENERGIA

**Rýchlo pripravené pochúťky s nízkou spotrebou energie:
Rozhodujúca je kvalita a dôvtip!**

Riad WOLL-Profi-Guss mimoriadne dobre prenáša a akumuluje energiu teplo - takže môžete udržiavať nižšiu úroveň výkonu spotrebiča a Spotrebič môže byť v prevádzke s nižším výkonom a variť mimoriadne úsporne. Napríklad spotrebujete o tretinu menej energie ako pri použití bežných liatinových panvíc.



Ďalšie tipy na úsporu energie:

- Používajte riad WOLL-Profi-Guss s dnom, ktoré zodpovedá priemeru sporáka. Príliš veľký rošt zbytočne spotrebúva energiu. Špeciálne upravené, vysokokvalitné dno riadu WOLL však rozdeľuje teplo, aj keď je varná doska o niečo menšia - dokonca aj v prípade štvorcových a oválnych panvíc na ryby!
- Na plynovom sporáku by priemer plameňa nemal byť väčší ako priemer spodnej časti zariadenia WOLL-Profi-Guss.
- Keďže riad WOLL má obzvlášť hrubé dno, pokrmy zostávajú teplé po dlhý čas aj po vypnutí varnej dosky.
- Veľkosť hrnca zvolte podľa obsahu. Hrnec by mal byť hrniec v optimálnom prípade naplnený do dvoch tretín.
- Pripravte zeleninu, ako sú zemiaky, mrkvu alebo karfiol bez alebo s malým množstvom tekutiny v zakrytom hrnci alebo kastrólu - ušetríte energiu a jedlo bude zdravšie a chutnejšie. Čas varenia sa tiež skráti o 30 až 40 %.

TIP 2: TEPLOTA

**Správna teplota vyprážania:
Kuchynský riad WOLL-Profi-Guss sa veľmi rýchlo zahrieva!**

Keď je riad WOLL-Profi-Guss prázdny, pri najvyššom nastavení dosiahne teplota 300 °C už po troch minútach. Aby bol výsledok varenia zdravý a chutný, musíte včas znížiť teplotu. Ak je teplota príliš vysoká, oleje a tuky sa veľmi rýchlo spaľujú a okrem toho zanechávajú na povrchu panvice povlak, ktorý sa niekedy nedá odstrániť, nepriaznivo ovplyvňujú antiadhézne vlastnosti povrchu panvice.



Pri vyprážaní alebo pečení na tuku alebo oleji panvicu WOLL-Profi-Guss dôkladne zohrejte:

- Krátko zahrejte prázdnu nádobu WOLL-Profi-Guss na najvyšší stupeň. Kvalitná základňa sa veľmi rýchlo a rovnomerne zahrieva.
- Včas znížte teplotu na požadovanú a pridajte tuk alebo olej a prísady na pečenie.
- Vykonajte skúšku s varičom: aby ste zistili, či má tuk alebo olej správnu teplotu, podržte suchú rukoväť drevenej varechy v tuku. Ak sa okolo tuku tvoria malé bublinky, je dostatočne horúci. Tuk by nemal začať dymiť, pretože sa potom začne páliť.

Riad WOLL-Profi-Guss sa však vďaka kvalitnému neprínavému povrchu aj ľahko čistí. Povrch je dokonale vhodný napríklad na prípravu mäsa bez tuku:

- Pri vyprážaní mäsa bez tuku rozohrejte zariadenie WOLL-Profi-Guss približne 2 a pol minúty na najvyššom stupni. Otestujte, či je panvica správne zahriata: pomocou mokrého prsta nakvapkajte niekoľko kvapiek vody na dno panvice - ak kvapky "tancujú" na dne, panvica má správnu teplotu, ak okamžite zmiznú, WOLL-Profi-Guss je už príliš horúci.
- Teraz môžete znížiť prívod tepla približne o tretinu.
- Pred začatím varenia musí mať mäso izbovú teplotu.
- Teraz vložte mäso do misky WOLL-Profi-Guss - najprv sa mierne prilepí. do hrnca.
- Keď sa mierne uvoľní od dna, otočte ho a opečte ho od druhej strany.
- Potom mäso opečte alebo opekajte, kým nedosiahne určitý stupeň prepečenia... podľa vašich predstáv. Krvavé: mäso pri stlačení nekladie odpor; stredne prepečené: mierny odpor; prepečené: po stlačení sa maso takmer neprehne.
- Po upečení nechajte mäso asi 5 minút odpočívať v rúre pri 90 °C.

TIP 3: TUKY A OLEJE

Zdravá pochúťka:

**Vyberte si dobre, niektoré tuky a oleje
neznášajú vysoké teploty!**



V závislosti od spôsobu prípravy vyberte tuk alebo olej, ktorý znesie požadovanú teplotu. Rôzne druhy tukov a olejov majú rôznu tepelnú stabilitu a teplotu rozkladu - to znamená teplota, pri ktorej pri ktorom začne viditeľným dymom prepaľovať tuk.

V teplej kuchyni, napríklad pri pečení mäsa pri vysokej teplote alebo pri varení zeleniny v panvici wok sa odporúča používať najmä tuky s vysokou teplotou rozkladu (Dymový bod, bod zadymenia):

- rafinovaný svetlicový olej (teplota rozkladu 266 °C)
- rafinovaný - často označovaný ako "čistý" - olivový olej (teplota 242 °C)
- rafinovaný repkový olej - odporúčaný aj odborníkmi na výživu (teplota rozkladu 240 °C)
- rafinovaný slnečnicový a kokosový olej, olej z kukuričných klíčkov, sójový alebo arašidový olej (220-232 °C)
- palmový olej (220 °C).

Na pečenie na miernom ohni, napríklad rýb alebo kuracích prs, alebo na prípravu vyprážaných jedál, ako sú pečené zemiaky alebo vyprážaných pokrmov sú vhodné tieto tuky (oleje):

- olej z hroznových jadierok (190-210 °C)
- číre maslo (číre maslo; do 205 °C)
- prírodný extra panenský olivový olej (do 190 °C).

Maslo a margarín odolávajú teplotám len okolo 160 °C a často sa používajú pri príprave vaječných pokrmov, trojobalových pokrmov alebo v múky alebo na dusenie zeleniny.

Upozornenie:

Diétne tuky a diétne margaríny a väčšina prírodných alebo studených lisovaných olejov (napr. prírodný bodliakový olej alebo slnečnicový olej) nie sú vo všeobecnosti vhodné na praženie. Postupujte podľa pokynov výrobcu na na obale.

TIP 4: **NEPRIĽNAVÝ POVRCH**

Stopy po rezoch a škrabancoch:
Žiadny problém!

Výrobky WOLL-Profi-Guss sú robustné a odolné. Tvrdý povlak povrchu, na ktorom sa vyprážajú suroviny, chránený patentom, je vysoko odolný voči porezaniu a poškrabaniu. Ak sú na povrchu malé škrabance, môžete riad používať bez a vlastnosti riadu sa môžu naďalej používať - bez újmy na strane kuchára - alebo Vášho zdravia. Produkty WOLL-Profi-Guss neobsahujú PFOA (kyselinu perfluóroktánovú).



RADA 5: **KUCHYNSKÉ NÁRADIE**

Praktickí pomocníci v kuchyni:
Môžete použiť akékoľvek kuchynské náradie

Vďaka odolnej povrchovej úprave WOLL môžete bez problémov používať akýkoľvek kuchynský riad - drevený, plastový alebo dokonca kovový. Alebo použite naše praktické silikónové kuchynské náčinie - odolávajú vysokým teplotám, sú veľmi ľahko umývateľné, hygienické a predlžujú tiež životnosť našich výrobkov.

TIP 6: **ČISTENIE**

Čistenie riadu WOLL-Profi-Guss:
Jednoduchšie to už byť nemôže!

Vďaka vysokokvalitnému nepriľnavému povrchu sa riad ľahko umýva po po každom použití horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a všetko je dokonale čisté. Všetky výrobky WOLL-Profi-Guss však možno umývať aj v umývačke riadu.



TIP 7: **CERAN**

Varenie na sklokeramických varných doskách:
Panvica hore!

Pri premiestňovaní riadu WOLL-Profi-Guss na sklokeramickej varnej doske, sa môžu čiastočky nečistôt dostať medzi hliníkové dno a sklokeramickú varnú dosku. Za tieto škody nenesieme zodpovednosť. Preto pri premiestňovaní riadu WOLL-Profi-Guss ho vždy zdvihnite.



TIP 8: INDUKCIA

Varenie na indukciu:

Šetrí energiu - je čistejší - je rýchlejší!



Riad WOLL-Profi-Guss je to pravé, aj keď varíte na indukčnom variči. Pri varení s indukčným riadom WOLL-Induction sa priamo v celom indukčnom podstavci vytvára silné magnetické pole. Teplo sa preto vytvára presne tam, kde je potrebné, a rozdeľuje sa rovnomerne. To znamená, že: šetríte energiu a môžete jedlo ohrievať aj rýchlejšie a dokonalejšie. Špina na varnej doske okolo zariadenia WOLL-Profi-Guss sa možno bez problémov odstrániť, pretože táto oblasť zostáva takmer chladná.

Pozor však: indukčné varné zóny sú často na okraji vybavené snímačmi magnetického poľa, ktoré dokážu zistiť, či je riad určený pre indukciu. Polomer varnej zóny by preto mal zodpovedať veľkosti dna varnej nádoby. V opačnom prípade spotrebič nerozpozná, že je riad vhodný na indukciu. Aby ste zabránili poškodeniu indukčnej varnej dosky, vždy riad WOLL-Profi-Guss. nadvihnite pri presúvaní.

TIP 9: PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

Pri vyprázaní:

Použite vysoký hrniec alebo pekáč.



Naplňte ich tukom najviac do polovice. Predídete tak popáleninám spôsobeným pretekajúcim tukom. Upozornenie: tuk neprehrievajte (max. teplota tuku 180 °C). Nepoužívajte pokrievky.

Obojstranná zdvíhacia rukoväť:

Pre kuchynský riad s pevnou rukoväťou vždy používajte kuchynské rukavice, pretože rukoväte sú horúce kvôli dobrému vedeniu tepla.

Pevné rukoväte, bočné rukoväte a gombíky na kryte možno zasunúť do rúry pri teplotách do teploty 250 °C (séria Logic: pevné rukoväte a úchyty rukoväte a pokrievky do 220 °C). V peciach sa zahrievajú na vysokú teplotu. Používajte chňapku na hrnce.

Odnímateľné rukoväte:

na riade WOLL-Profi-Guss nie sú určené do rúry. Odnímateľné rukoväte sa musia pri používaní v rúre vždy odstrániť.



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.

Distributor:

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.
Horáčkova 5, 140 00, Praha 4

www.pottenpannen.cz

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 ¹/₂ 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.

TIP 3:
FATS & OILS

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.

**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.



**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 handle:

For WOLL professional cast products with moulded (cast) 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.