WOLF GOURMET



US	USE & CARE GUIDE
DA	BRUGS- OG PLEJEMANUAL
DU	HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD
ES	MANUAL DE USO Y CUIDADOS
FI	KÄYTTÖ- JA HOITO-OPAS
FR	MANUEL D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
GE	GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG
IT	GUIDA ALL'USO E MANUTENZIONE
NO	BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING
PT	GUIA DE CUIDADOS E UTILIZAÇÃO
SW	ANVÄNDAR- OCH PRODUKTVÅRDSMANUAL

Welcome

Thank you for your purchase of this Wolf Gourmet product. We look forward to being part of your kitchen for years to come. Wolf is a third-generation family-owned company that has a personal stake in the preparation of your food. With family ownership comes a great attention to detail and an uncompromised dedication to creating exceptional products. Wolf built its business and reputation on helping home cooks achieve the best results possible. With Wolf Gourmet's precise control, the dish you envision will be the dish you serve.

Register Your Product

We strongly encourage you to register your Wolf Gourmet cookware. It's important to us that you get the most out of your products. By registering you will:

- Become a Wolf Gourmet culinary insider.
- Have ongoing support from Wolf Gourmet.
- Activate your warranty and record your purchase.
- Be alerted to any service updates.
- Receive occasional emails to help you maintain and enjoy your cookware.

To register, visit wolfgourmet.com/registration.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING **Fire Hazard:**

- Never leave food cooking unattended. Never allow cookware to boil dry and never leave an empty pan unattended on a hot burner.
- Keep anything that can catch fire—for example, oven mitts, food packaging, towels, or curtains—away from your stovetop.
- Wear proper clothing and shoes. Avoid dangling sleeves and jewelry.
- Never heat fat or oil to the point that it smokes, burns, or turns black.
- Never use your cookware in a microwave oven.

⚠ WARNING **Burn Hazard:**

- This cookware is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the cookware by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when cookware is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the cookware.
- Steam can cause burns. When removing lids, position the lid so the steam is directed away from you.
- To prevent spills, do not fill pans more than two-thirds full.
- Always use potholders when removing cookware from oven or stovetop. Always use potholders to touch lid knobs or handles.
- Place cookware on stove so handles are not over other burners. Never leave handles of your cookware sticking out over the edge of the stovetop where they can be knocked off and cause spills of hot contents.

NOTICE

- Read all instructions.
- Avoid dragging or scraping pans on glass-top stovetops to avoid scratches on stovetop.
- Never place a hot pan on a cool ceramic/glass stovetop burner. This can fuse your pan to the stovetop.
- Use pans for purpose intended.
- No need to use special utensils. Metals, nylon, plastic, or wood can all be used.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting Started

- This cookware is ideal for use on gas, electric, and induction cooktops.
- Low to medium heat is recommended. The metals used in the cookware make them great heat conductors. If food is burning, the heat is too high.
- If preheating dry cookware to use for searing, set the cookware over medium heat for a few minutes. Do not leave cookware unattended. Test to see if it is hot enough by dropping some water on the cookware from your fingertips. If the droplets bead and roll across the cookware's surface, it is ready. If the water sizzles away slowly, it's not hot enough.
- Use the proper-size burner. The diameter of the cooktop cooking element should correspond to the diameter of the cookware. If cooking on a gas cooktop, the flame should not extend up the sides of the cookware.
- Cookware can withstand oven temperatures up to 500°F (260°C).
- Always use potholders when removing cookware from the oven.
- Do not overheat cookware. Discoloration or structural damage may occur.
- Deglazing cookware with wine, vinegar, broth, juice, or other liquid while hot creates a delicious pan sauce and also helps in cleaning.
- Wash in hot, soapy water.

Care Recommendations

CLEANING

When cookware is cool, hand wash cookware in warm, soapy water with a sponge, dishcloth, or plastic pad after each use. Avoid using steel wool, steel scouring pads, or harsh detergents.

Dishwasher-safe, but not recommended. High temperatures and harsh detergents can discolor cookware.

Gold-brown, yellowing, or blue heat tints may result from overheating and/or mineral residue. To clean, make a paste with water and Bar Keepers Friend Cleanser & Polish. DO NOT USE A CLEANER THAT CONTAINS CHLORINE BLEACH. Apply the paste with a sponge or cloth to cookware and let stand for 1 minute. Repeat if necessary. Wash in warm, soapy water with a sponge, dishcloth, or plastic pad. Rinse and dry.

Although stainless steel is very durable, it is not indestructible. Pitting may result if undissolved salt is allowed to remain in the bottom of cookware. Do not allow acidic foods or foods that have been seasoned to remain in cookware for long periods of time. Allow cookware to cool before washing.

COOKWARE SYMBOLS

Wolf Gourmet Cookware is dishwasher-safe and designed for all the heat sources illustrated below:


Electric


Induction


Gas


Oven


Dishwasher-Safe

Bar Keepers Friend is a registered trademark of SerVaas Laboratories, Inc. The use of the Bar Keepers Friend trademark does not imply any affiliation with or endorsement by SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design and the color red as applied to knobs are registered trademarks and service marks of Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, and Ingredients are registered trademarks and service marks of Sub-Zero, Inc. All other trademarks or registered trademarks are property of their respective owners in the United States and other countries.

Velkommen

Tak, fordi du har valgt dette Wolf Gourmet-produkt. Vi ser frem til at være en del af dit køkken i mange år fremover. Wolf er en familieejet virksomhed, der i tredje generation stadig har en personlig interesse i, hvordan vores kunders mad tilberedes. Som en familieejet virksomhed har vi et særligt fokus på kvalitet og grundighed samt et kompromisløs engagement, når det kommer til at fremstille enestående produkter. Wolf grundlagde sin forretning og sit ry på at hjælpe amatørkokke med at opnå de bedst mulige resultater. Takket være Wolf Gourmets præcision vil den ret, du drømmer om at lave, også være den ret, du serverer.

Registrer dit produkt

Vi opfordrer på det kraftigste til, at du registrerer dit Wolf Gourmet-køkkengrej. Det er vigtigt for os, at du får det mest mulige ud af dine produkter. Ved at registrere dig får du:

- indsigt i Wolf Gourmets eksklusive kulinariske viden
- mulighed for at modtage løbende support fra Wolf Gourmet
- aktiveret din garanti og registreret dit køb
- opdateringer omkring vores serviceydelser
- lejlighedsvise e-mails med tips til hvordan du vedligeholder og får det meste ud af dit køkkengrej.

Registrer dit køb på wolfgourmet.com/registration.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

⚠ ADVARSEL **Brandfare:**

- Efterlad aldrig den mad, du er ved at varmetilberede, uden opsyn. Lad aldrig køkkengrej tørkoge, og efterlad aldrig en tom pande eller kasserolle på et varmt blus uden opsyn.
- Hold alle potentielle antændelseskilder – såsom grillhandsker, fødevareemballage, viskestykker eller gardiner – i sikker afstand fra komfuret.
- Anvend korrekt beklædning og sko. Undgå at bære ærmer og smykker, der dingler.
- Opvarm aldrig fedtstof eller olie så meget, at det ryger, brænder eller bliver sort.
- Brug aldrig køkkengrejet i en mikroovn.

⚠ ADVARSEL **Fare for brændsår:**

- Dette køkkengrej er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller viden, medmindre de holdes under opsyn og vejledes i korrekt brug af køkkengrejet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Når køkkengrejet anvendes af eller i nærheden af børn, er tæt opsyn påkrævet. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke bruger køkkengrejet som legetøj.
- Dampe kan forårsage forbrændinger. Når du løfter låg, skal du placere låget, så dampen ledes væk fra dig.
- For at forhindre at din mad flyder eller koger over, må du ikke fylde panden eller kasserollen mere end to tredjedele.
- Brug altid grydelapper, når du fjerner køkkengrej fra ovne eller komfurplader. Brug altid grydelapper, når du skal røre ved lågets greb og håndtag.
- Placer køkkengrej på komfurpladen, så håndtagene ikke er lige over blussene. Efterlad aldrig køkkengrejets håndtag, så de stikker ud over komfurets kant på steder, hvor de kan væltes og spilde varmt indhold.

BEMÆRK

- Læs alle anvisninger.
- For at undgå ridser på komfurer med glasplade skal du undlade at trække eller skrabe pander og kasseroller henad pladen.
- Sæt aldrig en varm pande eller kasserolle på et komfurblus af keramik eller glas. Dette kan føre til, at panden eller kasserollen smelter sammen med komfuret.
- Brug pander og kasseroller til deres tilsigtede formål.
- Ingen specialredskaber er nødvendige. Der kan anvendes metal, nylon, plastik og træ.

GEM DISSE ANVISNINGER

Kom godt i gang

- Dette køkkengrej er velegnet til brug på gas-, el- og induktionskogeplader.
- Det anbefales at anvende lav til medium varme. De metaler, der er anvendt til dette køkkengrej, gør dem til gode varmeledere. Hvis maden brænder på, er varmen for høj.
- Hvis du skal bruge køkkengrejet til bruning, og derfor skal forvarme det, skal du placere det over medium varme i et par minutter. Efterlad ikke køkkengrejet uden opsyn. Udfør en test for at kontrollere, om køkkengrejet er varmt nok ved at stænke lidt vand på køkkengrejet med dine fingerspidser. Hvis dråberne danner perler og løber henad køkkengrejets overflade, er det varmt nok. Hvis vandet langsomt syder væk, er det ikke varmt nok.
- Brug et blus med en egnet størrelse. Kogepladeelementets diameter bør passe til køkkengrejets diameter. Ved tilberedning på en gaskogeplade bør flammen ikke brede sig op langs køkkengrejets sider.
- Køkkengrejet tåler ovntemperaturer på op til 260 °C.
- Brug altid grydelapper, når du tager køkkengrej ud af ovnen.
- Køkkengrejet må ikke overophedes. Misfarvning eller strukturmæssige skader kan forekomme.
- Ved at tilsætte væske såsom vin, eddike, bouillon eller juice til køkkengrejet, mens det er varmt, får du en lækker grydesovs og gør samtidig rengøringen nemmere.
- Vaskes i varmt sæbevand.

Anbefalinger for pleje

RENGØRING
Når køkkengrejet er kølet af, skal det efter hver brug vaskes i hånden i varmt sæbevand med en svamp, karklud eller plastsvamp. Undlad at bruge ståluld, stålskuresvampe og skrappe rengøringsmidler.
Tåler opvaskemaskine, men dette frarådes. Høje temperature og skrappe rengøringsmidler kan misfarve køkkengrejet.
Gyldenbrune, gule eller blå varmepletter kan opstå som følge af overophedning og/eller mineralrester. Bland en rengøringsblanding bestående af vand og Bar Keepers Friend Cleanser & Polish (eller lignende klorfrit rengøringsmiddel til pander). BRUG IKKE ET RENGØRINGSMIDDEL, DER INDEHOLDER KLORBLEGNING. Påfør blandingen på køkkengrejet med en svamp eller klud, og lad det sidde i et minut. Gentag om nødvendigt. Vask i varmt sæbevand med en svamp, karklud eller plastiksvamp. Rengør og tør af.
Selvom rustfrit stål er yderst holdbart, er det ikke ensbetydende med, at det ikke kan ødelægges eller slides op. Hvis uopløst salt levnes i bunden af køkkengrejet, kan det medføre grubetæring. Opbevar ikke syreholdigt eller krydret mad i køkkengrejet i længere tid. Køkkengrejet skal være afkølet, før det vaskes op.

KØKKENGREJETS SYMBOLER
Wolf Gourmet-køkkengrej tåler opvaskemaskine og er designet til anvendelse på alle nedenfor anførte varmekilder:


El


Induktion


Gas


Ovn


Tåler opvaskemaskine

Bar Keepers Friend er et registreret varemærke tilhørende SerVaas Laboratories, Inc. Brugen af Bar Keepers Friend varemærke indebærer ingen tilknytning til eller endossering af SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design og den røde farve, der er anvendt på grebene, er registrerede varemærker og servicemærker tilhørende Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design og ingredienser er registrerede varemærker og servicemærker tilhørende Sub-Zero, Inc. Alle andre varemærker og servicemærker tilhører deres respektive ejere i USA og andre lande.

Welkom

Bedankt voor het kopen van dit product van Wolf Gourmet. We hopen nog jaren deel uit te maken van uw keuken. Wolf is al drie generaties lang een familiebedrijf dat persoonlijk betrokken is bij de bereiding van uw eten. Het feit dat we een familiebedrijf zijn, betekent dat we op alle details letten en volledig toegewijd zijn aan het maken van producten van uitzonderlijke kwaliteit. Wolf heeft zijn bedrijf en reputatie gebouwd op het helpen van thuiskoks om het best mogelijke resultaat te bereiken. Dankzij de nauwkeurigheid van Wolf Gourmet wordt het gerecht dat u in gedachten hebt het gerecht dat u serveert.

Registreer uw product

We raden u sterk aan uw pannen van Wolf Gourmet te registreren. Het is belangrijk voor ons dat u het beste uit uw producten haalt. Door te registreren:

- wordt u een Wolf Gourmet culinaire insider;
- krijgt u doorlopende ondersteuning van Wolf Gourmet;
- activeert u uw garantie en legt u uw aankoop vast;
- wordt u op de hoogte gehouden van service-updates;
- ontvangt u af en toe e-mails die u helpen uw pannen goed te gebruiken en te onderhouden.

Om te registreren gaat u naar wolfgourmet.com/registration.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

⚠ WAARSCHUWING Brandgevaar:

- Loop nooit weg als u aan het koken bent. Laat pannen nooit droogkoken en laat nooit een lege pan op een heet fornuis staan als u er niet bent.
- Houd alles dat kan branden uit de buurt van uw fornuis, zoals ovenwanten, voedselverpakkingen, handdoeken of gordijnen.
- Draag geschikte kleding en schoenen. Vermijd los hangende mouwen en sieraden.
- Verhit vet en olie nooit tot het punt waarop dit gaat roken, branden of zwart wordt.
- Gebruik uw pannen nooit in een magnetron.

⚠ WAARSCHUWING Verbrandingsgevaar:

- Deze pannen zijn niet bedoeld voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij onder strikte begeleiding van en geïnstrueerd over het gebruik van de pannen door iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
- Als pannen door of in de nabijheid van kinderen worden gebruikt, is nauwlettend toezicht nodig. Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat zij niet met de pannen spelen.
- Stoom kan brandwonden veroorzaken. Als u een deksel optilt, houd dit dan zodanig dat de stoom van u af is gericht.
- Vul om morsen te voorkomen pannen tot niet meer dan tweederde.
- Gebruik altijd pannenlappen als u pannen uit een oven of van het fornuis haalt. Gebruik altijd pannenlappen bij het vastpakken van knoppen of handvatten.
- Plaats pannen zodanig op het fornuis dat de handvatten zich niet boven andere pitten bevinden. Laat de handvatten van uw pannen nooit over de rand van het fornuis uit steken, anders kan de pan van het fornuis worden gestoten en kan de hete inhoud ervan vrijkomen.

LET OP

- Lees alle aanwijzingen.
- Vermijd ter voorkoming van krassen het slepen en schrapen van pannen op elektrische fornuizen met een glazen plaat.
- Zet nooit een hete pan op een koud elektrisch fornuis met een keramische of glazen plaat. Hierdoor kan uw pan op de plaat vast komen te zitten.
- Gebruik pannen waarvoor deze zijn bedoeld.
- U hoeft geen speciaal kookbestek te gebruiken. U kunt kookbestek van metaal, nylon, plastic en hout allemaal gebruiken.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Aan de slag

- Deze pannen zijn ideaal voor gebruik op gas-, elektrische en inductiefornuizen.
- Een lage tot matige warmte wordt aanbevolen. De metalen die in de pannen zijn gebuikt, zorgen voor een uitstekende warmtegeleiding. Als voedsel verbrandt, staat het fornuis te hoog.
- Als u pannen voorverhit voor schroeien, laat u de pan enkele minuten op matige warmte staan. Laat pannen niet onbeheerd achter. Test of de pan heet genoeg is door er met uw vingertoppen wat water in te druppelen. Als de druppels parelen en over het oppervlak van de pan rollen, is de pan gereed. Als het water langzaam wegdampt, is de pan niet heet genoeg.
- Gebruik een pit of kookplaat van het juiste formaat. De diameter van het kookelement van het fornuis moet overeenkomen met de diameter van de pan. Als u op een gasfornuis kookt, mag de vlam niet langs de zijkant van de pan omhoogkomen.
- Pannen kunnen een oventemperatuur tot 260 °C weerstaan.
- Gebruik altijd pannenlappen als u pannen uit een oven haalt.
- Oververhit pannen niet. Dit kan leiden tot verkleuring en structurele beschadigingen.
- Pannen met wijn, azijn, bouillon, sap of andere vloeistoffen heet schoonkoken geeft een heerlijke saus en helpt tegelijk bij het schoonmaken.
- Was in heet water met zeep.

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGING
Na elk gebruik wast u de pannen als deze zijn afgekoeld met de hand in warm water met zeep af met een spons, vaatdoek of plastic sponsje. Vermijd het gebruik van staalwol, stalen schuursponzen of sterke schoonmaakmiddelen.
Geschikt voor de vaatwasser, maar dit wordt niet aanbevolen. Hoge temperaturen en sterke schoonmaakmiddelen kunnen pannen doen verkleuren.
Goudbruine, gele en blauwe tinten kunnen het resultaat zijn van oververhitting en/of het afzetten van mineralen. Voor reinigen maakt u een pasta van water en Bar Keepers Friend Cleanser & Polish (of een gelijksoortige pannenreiniger zonder chloor). GEBRUIK GEEN REINIGINGSMIDDEL MET CHLOORBLEEKMIDDEL. Breng de pasta met een spons of doek aan op de pan en laat 1 minuut staan. Herhaal indien nodig. Was in warm water met zeep af met een spons, vaatdoek of plastic sponsje. Spoel en droog.
Hoewel roestvast staal zeer duurzaam is, is het niet onverwoestbaar. Onopgelost zout dat onderin de pan is achtergebleven, kan putjes veroorzaken. Laat geen zure of gemarineerde voedingswaren voor langere tijd in de pan zitten. Laat de pannen afkoelen voordat u deze afwast.

SYMBOLEN VOOR PANNEN
Pannen van Wolf Gourmet zijn geschikt voor vaatwassers en gemaakt voor alle hieronder aangegeven warmtebronnen:


Elektrisch


Inductie


Gas


Oven


Geschikt voor de vaatwasser

Bar Keepers Friend is een gedeponeerd handelsmerk van SerVaas Laboratories, Inc. Het gebruik van het handelsmerk Bar Keepers Friend houdt geen affiliatie met of goedkeuring door SerVaas Laboratories, Inc. in.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design en de rode kleur van de knoppen zijn gedeponeerde handelsmerken en dienstmerken van Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design en Ingredients zijn gedeponeerde handelsmerken en dienstmerken van Sub-Zero, Inc. Alle overige handelsmerken of gedeponeerde handelsmerken zijn het eigendom van de respectieve eigenaren in de Verenigde Staten en andere landen.

Bienvenido

Gracias por su compra de este producto Wolf Gourmet. Estaremos encantados de formar parte de su cocina en los años venideros. Wolf es una empresa familiar en manos de la tercera generación que busca participar de forma personal en la preparación de sus alimentos. Debido a su naturaleza familiar, la empresa presta especial atención a los detalles y destina una dedicación inigualable a la creación de productos de excepción. Wolf forjó su negocio y reputación ayudando a los cocineros caseros a conseguir los mejores resultados. Con el control preciso de Wolf Gourmet, el plato que sirva será el plato que ha ideado.

Registre su producto.

Le recomendamos encarecidamente registrar su batería de cocina Wolf Gourmet. Para nosotros es importante Vd. que saque el máximo rendimiento de sus productos. Al registrarlos:

- Se convertirá en un miembro culinario de Wolf Gourmet.
- Contará con asistencia permanente de Wolf Gourmet.
- Activará su garantía y registrará su compra.
- Recibirá notificaciones de cualquier actualización del servicio.
- Recibirá correos electrónicos ocasionalmente para ayudarle a mantener y disfrutar de su batería de cocina.

Para registrarse, visite wolfgourmet.com/registration.

MECANISMOS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA Peligro de incendio:

- No deje nunca la comida desatendida en el fuego. No permita nunca que el agua se evapore completamente en la batería de cocina y no deje nunca una cacerola vacía desatendida encima de un fogón encendido.
- Mantenga cualquier cosa que se pueda incendiar (por ejemplo manoplas, envoltorios de alimentos, trapos o cortinas) lejos del fogón.
- Vístase con ropa y calzado adecuados. Evite las mangas y la joyería colgantes.
- No caliente nunca grasa o aceite hasta que salga humo, se queme o se ennegrezca.
- No utilice nunca su batería de cocina en el microondas.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de quemadura:

- Esta batería de cocina no es apta para ser usada por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, con pocos conocimientos o experiencia, salvo que cuente con la supervisión atenta e instrucciones sobre el uso de la batería por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere una supervisión atenta cuando haya niños cerca al utilizar esta batería de cocina, o estos la estén utilizando. Se supervisará a los niños para garantizar que no jueguen con la batería de cocina.
- El vapor puede causar quemaduras. Al retirar las tapas, colóquelas de manera que el vapor se dirija lejos de usted.
- Para evitar derrames, no llene las cacerolas más de dos tercios.
- Utilice siempre manoplas al retirar la batería del horno o el fogón. Utilice siempre manoplas para tocar las tapas o las asas.
- Coloque la batería sobre el fogón de manera que las asas no estén sobre otros fuegos. No deje nunca que las asas de su batería sobresalgan de la placa de cocina para evitar golpearlas y causar derrames de los contenidos calientes.

INFORMACIÓN

- Lea las instrucciones en su integridad.
- Evite arrastrar o raspar las cacerolas sobre la vitrocerámica para evitar arañazos en la misma.
- No coloque nunca una cacerola caliente sobre un fogón de vitrocerámica frío. Esto podría pegar la cacerola al fogón.
- Utilice las cacerolas para su uso específico.
- No se necesitan utensilios especiales. Se pueden utilizar metales, nailon, plástico o madera.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Primeros pasos

- Esta batería de cocina es perfecta para su uso con fogones de gas, eléctricos y de inducción.
- Se recomienda un nivel de calor de bajo a medio. Los metales utilizados para su fabricación la convierten en una gran catalizadora de calor. Si la comida se quema es que el fuego (calor) está demasiado fuerte.
- Si precalienta la batería en seco para dorar, ponga la batería sobre fuego medio durante unos minutos. No deje la batería de cocina desatendida. Haga una prueba para verificar si el calor es suficiente, salpicando un poco de agua sobre la batería con los dedos. Si las gotas se hacen visibles y ruedan por la superficie de la batería, está lista. Si el agua se evapora lentamente, no está lo suficientemente caliente.
- Utilice un fogón del tamaño adecuado. El diámetro del fogón ha de corresponderse con el diámetro de la cacerola. Si cocina con fogones de gas, la llama no ha de superar los bordes de la batería.
- La batería puede aguantar temperaturas de horno de hasta 260 °C.
- Utilice siempre manoplas al sacar la batería del horno.
- No sobrecaliente la batería. Se podría producir descoloración o daños estructurales.
- Al desglasar la batería con vino, vinagre, caldo, zumo u otro tipo de líquido mientras sigue caliente, se crea una salsa deliciosa que además contribuye a su limpieza.
- Lavar con agua caliente y jabonosa.

Recomendaciones para el cuidado

LIMPIEZA

Cuando la batería esté fría, lávese a mano después de cada uso con agua tibia y jabonosa con una esponja, un trapo o bayeta. Evite el uso de lana de acero, estropajo de acero o detergentes fuertes.

Puede lavarse en el lavavajillas, aunque no se recomienda. Las altas temperaturas y los detergentes fuertes podrían decolorar la batería.

Podrían aparecer tonos marrón dorado, amarillos o azules debido al sobrecalentamiento y/o a los residuos minerales. Para limpiar, forme una pasta con agua y Bar Keepers Friend Cleanser & Polish (o un limpiador de sartén no clorado similar). NO UTILICE LIMPIADORES QUE INCLUYAN LEJÍA CON CLORO. Aplique la pasta a la batería con una esponja o trapo y deje reposar durante un minuto. Repita el proceso si es necesario. Lávese con agua tibia y jabonosa con una esponja, trapo o bayeta. Aclare y seque.

Aunque el acero inoxidable sea especialmente duradero, no es indestructible. Este podría picarse como resultado de dejar sales no disueltas en el fondo. No permita que los alimentos ácidos o los alimentos condimentados permanezcan mucho tiempo en el recipiente. Deje que la batería se enfríe antes de lavar.

SÍMBOLOS DE LA BATERÍA

La batería Wolf Gourmet puede lavarse en el lavavajillas y está diseñada para todo tipo de fuentes de calor, que se ilustran a continuación:


Eléctrico


Inducción


Gas


Horno


Apto para el lavavajillas

Bar Keepers Friend es una marca registrada de SerVaas Laboratories, Inc. El uso de la marca Bar Keepers Friend no implica ningún tipo de afiliación con o promoción por parte de SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design y el color rojo presente en los puños son marcas registradas y marcas de servicio de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design e Ingredients son marcas registradas y marcas de servicio de Sub-Zero, Inc. El resto de marcas o marcas registradas son propiedad de sus respectivos propietarios en Estados Unidos y otros países.

Tervetuloa

Kiitos siitä, että hankit tämän Wolf Gourmet -tuotteen. Toivomme voivamme olla osa keittiökalustoasi monen vuoden ajan. Wolf on perheyritys, joka on ehtinyt jo kolmanteen sukupolveen ja joka tarjoaa ruoanlaittoon persoonallisen otteen. Perheyrityksenä kiinnitämme erityistä huomiota yksityiskohtiin ja sitoudumme ehdottomasti luomaan poikkeuksellisia tuotteita. Wolf rakensi liiketoimintansa ja maineensa auttamalla kotikokkeja saavuttamaan parhaat mahdolliset tulokset. Wolf Gourmet'n tarkan hallinnan ansiosta suunnittelemasi ruokalaji on myös tarjoamasi ruokalaji.

Rekisteröi tuotteesi

Kehotamme sinua lämpimästi rekisteröimään Wolf Gourmet -keittoastiasi. Meille on tärkeää, että voit käyttää tuotteitasi mahdollisimman monipuolisesti. Rekisteröimällä tuotteesi saat seuraavat edut:

- Liityt Wolf Gourmet'n kulinarististen sisäpiiriläisten joukkoon.
- Saat jatkuvaa asiakastukea Wolf Gourmet'lta.
- Takuusi aktivoidaan ja ostostasi koskevat tiedot tallennetaan.
- Saat ilmoituksia mahdollisista palveluiden päivityksistä.
- Saat ajoittain sähköpostiviestejä, joiden vinkkien ansiosta keittoastiasi pysyy kunnossa ja siitä on sinulle paljon iloa.

Rekisteröi tuotteesi osoitteessa wolfgourmet.com/registration.

TÄRKEÄT TURVALLISUUSTOIMET

⚠ VAROITUS **Tulipalon vaara:**

- Älä koskaan jätä liedellä tai uunissa olevaa ruokaa valvomatta. Älä koskaan anna keittoastian kiehua kuiviin äläkä koskaan jätä tyhjää astiaa kuumalle liedelle ilman valvontaa.
- Pidä kaikki esineet, jotka saattavat syttyä palamaan – esimerkiksi patakintaat, ruokapakkaukset, pyyhkeet tai verhot – poissa liedeltä.
- Käytä asianmukaisia vaatteita ja jalkineita. Vältä roikkuvia hihoja ja koruja.
- Älä koskaan lämmitä rasvaa tai öljyä siihen pisteeseen, että se savuaa, palaa tai muuttuu mustaksi.
- Älä koskaan käytä keittoastiaa mikroaaltouunissa.

⚠ VAROITUS **Palovamman vaara:**

- Tätä keittoastiaa ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuna lapset), joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää keittoastiaa ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
- Jos keittoastiaa käyttävät lapset tai sitä käytetään lasten läheisyydessä, on oltava erityisen tarkkana. Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki keittoastialla.
- Höyry saattaa aiheuttaa palovammoja. Kun nostat kannen, suuntaa kansi niin, että höyry suuntautuu poispäin sinusta.
- Ehkäise roiskumisia täyttämällä astioiden tilavuudesta enintään kaksi kolmasosaa.
- Käytä aina patalappuja tai -kintaita, kun nostat keittoastian uunista tai liedeltä. Käytä aina patalappuja tai -kintaita, kun kosketat astian kantta tai kädensijoja.
- Aseta keittoastia liedelle niin, että kädensijat eivät ulotu muiden liesien läheisyyteen. Älä koskaan jätä keittoastian kädensijoja niin, että ne ulottuvat lieden ulkopuolelle ja saattavat joutua vahingossa tönäistyiksi, mistä puolestaan seuraa kuumien ruokien roiskumista.

ILMOITUS

- Lue kaikki ohjeet.
- Vältä vetämästä tai naarmuttamasta keittoastioita lasisilla liesillä, jotta lieden pinta ei naarmuunnu.
- Älä koskaan aseta kuumaa keittoastiaa viileälle keraamiselle tai lasiselle liedelle. Keittoastia saattaa tällöin kiinnittyä lieteen.
- Käytä astioita niille varattuun tarkoitukseen.
- Erityisvälineiden käyttö ei ole tarpeen. Kelvollisia materiaaleja ovat metallit, nylon, muovi tai puu.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Käytön aloittaminen

- Tämä keittoastia sopii käytettäväksi kaasu-, sähkö- ja induktioliesillä.
- Ruoanlaitossa suositellaan käyttämään alhaista tai keskitason lämpötilaa. Keittoastiassa käytetyt metallit tekevät siitä erinomaisen lämmönjohtimen. Jos ruoka palaa pohjaan, lämpötila on liian korkea.
- Jos esilämmität keittoastiaa ruskistamista varten, aseta astian lämpötilaksi keskitason lämpötila muutaman minuutin ajaksi. Älä jätä keittoastiaa valvomatta. Testaa, onko kuumuus sopiva, pudottamalla hieman vettä sormistasi keittoastiaan. Jos vesipisaroista tulee helmiä ja ne liikkuvat keittoastian pinnalla, astia on tarpeeksi kuuma. Jos vesi tirisee astiassa hiljalleen, astia ei ole tarpeeksi kuuma.
- Käytä sopivan kokoista liettä. Lieden halkaisijan tulee vastata keittoastian halkaisijaa. Jos ruoanlaitossa käytetään kaasuliettä, liekin ei tule levitä keittoastian sivuille.
- Keittoastia kestää jopa 260 °C:n (500 °F:n) lämpötilan uunissa.
- Käytä aina patalappuja tai -kintaita, kun nostat keittoastian uunista.
- Älä lämmitä keittoastiaa liian kuumaksi. Astian väri saattaa muuttua tai astia saattaa vahingoittua rakenteellisesti.
- Keittoastian siveleminen viinillä, etikalla, lihaliemellä, mehulla tai muulla nesteellä silloin, kun astia on kuuma, saa aikaan herkullisen kastikkeen ja auttaa myös astian puhdistuksessa.
- Pese kuumalla vedellä ja pesuaineella.

Suositeltavat hoitotoimenpiteet

PUHDISTUS

Kun keittoastia on jäähtynyt, pese se käsin lämpimällä vedellä ja pesuaineella käyttämällä pesusientä tai tiskirättiä kunkin käyttökerran jälkeen. Vältä teräsvillan, muiden hankaavien pesuvälineiden tai voimakkaiden pesuaineiden käyttöä.

Voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta tätä ei suositella. Korkeat lämpötilat ja voimakkaat pesuaineet saattavat muuttaa keittoastian väritystä.

Kullanruskeat, kellertävät tai siniset kuumuusjäljet saattavat johtua ylikuumenemisesta ja/tai kivennäisainejäämistä. Puhdista keittoastia sekoittamalla vettä ja Bar Keepers Friend Cleanser & Polish -puhdistusainetta (tai vastaavaa klooritonta astioiden puhdistusainetta). ÄLÄ KÄYTÄ PESUAINETTA, JOKA SISÄLTÄÄ VALKAISUAINETTA. Levitä seos astiaan pesusienellä tai tiskirätillä ja anna sen olla paikallaan minuutin ajan. Toista käsittely tarvittaessa. Pese lämpimällä vedellä ja pesuaineella käyttämällä pesusientä tai tiskirättiä. Huuhdo ja kuivaa.

Vaikka ruostumaton teräs onkin erittäin kestävää, se ei ole tuhoutumatonta. Astian pohjaan voi tulla painautumia, mikäli liukenematonta suolaa jää keittoastian pohjaan pitkäksi aikaa. Älä jätä hapokkaita tai mausteisia ruokia keittoastiaan pitkäksi aikaa. Jäähdytä keittoastia ennen sen pesemistä.

KEITTOASTIOIDEN SYMBOLIT

Wolf Gourmet -keittoastiat voidaan pestä astianpesukoneessa, ja ne on suunniteltu kaikille alla mainituille lämmönlähteille:


Sähkö


Induktio


Kaasu


Uuni


Voidaan pestä astianpesukoneessa

Bar Keepers Friend on SerVaas Laboratories, Inc:n rekisteröity tavaramerkki. Bar Keepers Friend -tuotemerkin käyttö ei edellytä yhteistyötä SerVaas Laboratories, Inc:n kanssa tai yhtiön hyväksyntää.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design ja laitteiden nupeissa käytettävä punainen väri ovat Wolf Appliance -yhtiön rekisteröityjä tavaramerkkejä ja palvelumerkkejä. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design ja Ingredients ovat Sub-Zero-yhtiön rekisteröityjä tavaramerkkejä ja palvelumerkkejä. Kaikki muut tavaramerkit ja rekisteröidyt tavaramerkit ovat omistajiensa omaisuutta Yhdysvalloissa ja muissa maissa.

Bienvenue !

Merci d'avoir acheté ce produit Wolf Gourmet. Nous avons hâte de faire partie intégrante de votre cuisine pour de nombreuses années ! En tant qu'entreprise familiale depuis trois générations, Wolf s'investit personnellement dans la préparation de vos aliments. Le caractère familial de notre société nous confère un remarquable souci du détail et un engagement sans compromis à créer des produits exceptionnels. Wolf a développé son activité et forgé sa réputation en aidant les amateurs de cuisine à obtenir les meilleurs résultats possible. Grâce au contrôle précis de Wolf Gourmet, le plat que vous imaginez devient réalité.

Enregistrer votre produit

Nous vous encourageons vivement à enregistrer votre batterie de cuisine Wolf Gourmet. Il est important que vous tiriez le maximum de votre produit. En l'enregistrant, vous pourrez :

- obtenir des informations culinaires privilégiées de Wolf Gourmet ;
- bénéficier d'un soutien continu de la part de Wolf Gourmet ;
- activer votre garantie et enregistrer votre achat ;
- rester informé sur les nouveaux services ;
- recevoir de temps à autre des e-mails sur l'entretien et l'utilisation de votre batterie de cuisine.

Pour procéder à l'enregistrement, visitez le site web wolfgourmet.com/registration.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT **Danger d'incendie :**

- Ne jamais laisser les aliments cuire sans surveillance. Ne jamais laisser votre batterie de cuisine bouillir jusqu'à évaporation complète et ne jamais laisser une casserole vide sans surveillance sur une surface de cuisson chaude.
- Conserver tout objet inflammable (p. ex. maniques, emballages alimentaires, serviettes ou rideaux) à l'écart de votre plan de cuisson.
- Porter des vêtements et chaussures adaptés. Éviter les manches et les bijoux qui pendent.
- Ne jamais chauffer de la graisse ou de l'huile jusqu'à ce qu'elle fume, brûle ou noircisse.
- Ne jamais utiliser votre batterie de cuisine dans un four micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT **Danger de brûlure :**

- Cette batterie de cuisine n'est pas destinée à des utilisateurs (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance étroite et ne reçoivent des instructions sur l'utilisation de la batterie de cuisine par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque la batterie de cuisine est employée par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la batterie de cuisine.
- La vapeur peut provoquer des brûlures. Lors du retrait des couvercles, positionner ceux-ci de sorte que la vapeur s'échappe hors de votre direction.
- Pour éviter les débordements, ne pas remplir les casseroles à plus des deux tiers.
- Toujours utiliser des maniques en retirant la batterie de cuisine du four ou de la cuisinière. Toujours utiliser des maniques pour toucher les boutons ou poignées du couvercle.
- Poser les casseroles sur la cuisinière en veillant à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des surfaces de cuisson. Ne jamais laisser les poignées de votre casserole dépasser du bord de votre plan de cuisson ; quelqu'un risquerait de la faire tomber, ce qui provoquerait un renversement de son contenu bouillant.

AVIS

- Lisez toutes les instructions.
- Ne pas tirer ou faire glisser les casseroles sur les plans de cuisson en verre pour éviter les rayures.
- Ne jamais poser une casserole chaude sur une surface de cuisson en vitrocéramique ou verre froide. Votre casserole pourrait fusionner avec la surface.
- Utiliser les casseroles selon l'usage auquel elles sont destinées.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser d'ustensiles spéciaux. Tous les ustensiles conviennent, qu'ils soient en métal, nylon, plastique ou bois.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Présentation

- Cette batterie de cuisine est idéale pour les surfaces de cuisson à gaz, électriques et à induction.
- Il est recommandé d'utiliser une température basse à moyenne. Les métaux employés dans ces casseroles en font d'excellents conducteurs de chaleur. Si les aliments brûlent, c'est que la température est trop élevée.
- Pour le préchauffage d'une casserole sèche pour y saisir des aliments, poser la casserole sur température moyenne pendant quelques minutes. Ne pas laisser la batterie de cuisine sans surveillance. Tester la température en laissant couler un peu d'eau du bout des doigts sur la casserole. Si les gouttes perlent et roulent sur la surface de la casserole, elle est prête. Si l'eau grésille et s'évapore doucement, elle n'est pas assez chaude.
- Utiliser une taille de plaque ou brûleur adaptée. Le diamètre de l'élément de cuisson de la surface devrait correspondre au diamètre de la casserole. Pour une cuisson sur un plan de cuisson au gaz, la flamme ne devrait pas dépasser les bords de la casserole.
- La batterie de cuisine peut supporter une température maximale de 260 °C au four.
- Toujours utiliser des maniques en retirant les casseroles du four.
- Ne pas surchauffer la batterie de cuisine. Un ternissement ou des fissures peuvent se produire.
- Le déglaçage d'une casserole au vin, au vinaigre, au bouillon, au jus ou à un autre liquide lorsqu'elle est chaude produit une excellente sauce et facilite également le nettoyage.
- Laver dans de l'eau chaude savonneuse.

Recommandations pour l'entretien

NETTOYAGE

Une fois la casserole refroidie, laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge, d'un chiffon à vaisselle ou d'un tampon en plastique après chaque utilisation. Éviter d'utiliser de la laine d'acier, des tampons à récurer en acier ou des détergents corrosifs.

Lavage au lave-vaisselle possible mais déconseillé. Les températures élevées et les détergents corrosifs peuvent ternir la batterie de cuisine.

Une surchauffe et/ou des résidus minéraux peuvent résulter en une teinte brun doré, un jaunissement ou un bleuissement des casseroles. Pour s'en débarrasser, former une pâte avec de l'eau et le nettoyant et lustrant Bar Keepers Friend (ou détergent pour casseroles sans javellisant similaire). NE PAS UTILISER DE NETTOYANT CONTENANT UN JAVELLISANT AU CHLORE. Appliquer la pâte sur la casserole avec une éponge ou un chiffon et laisser reposer une minute. Répéter l'opération si nécessaire. Laver avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge, d'un chiffon à vaisselle ou d'un tampon en plastique. Rincer et sécher.

Bien que l'acier inoxydable soit très résistant, il n'est pas indestructible. Les sels non dissous laissés au fond de la casserole peuvent favoriser la formation de trous. Ne pas laisser d'aliments acides ou assaisonnés dans la casserole pendant de longues périodes. Laisser la casserole refroidir avant de la laver.

SYMBOLES FIGURANT SUR LA BATTERIE DE CUISINE

La batterie de cuisine Wolf Gourmet est lavable au lave-vaisselle et adaptée à toutes les sources de chaleur illustrées ci-dessous :


Électrique


Induction


Gaz


Four


Lavable au lave-vaisselle

Bar Keepers Friend est une marque déposée de SerVaas Laboratories, Inc. L'usage de la marque de commerce Bar Keepers Friend ne constitue pas une affiliation avec SerVaas Laboratories, Inc. ni une promotion par celle-ci.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design et la couleur rouge telle qu'elle est appliquée sur les boutons sont des marques déposées et des marques de service de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design et Ingredients sont des marques déposées et des marques de service de Sub-Zero, Inc. Toutes les autres marques de commerce et marques déposées sont détenues par leurs propriétaires respectifs aux États-Unis et dans d'autres pays.

Willkommen

Vielen Dank für den Kauf dieses Produkts von Wolf Gourmet. Wir freuen uns darauf, viele Jahre ein Teil Ihrer Küche zu sein. Wolf Gourmet ist ein Familienunternehmen in dritter Generation, das sich der Zubereitung toller Gerichte verschrieben hat. Als Familienbetrieb stehen wir für Liebe zum Detail und setzen uns kompromisslos für hervorragende Produkte ein. Wolf Gourmet hat sein Geschäft damit aufgebaut und seinen guten Ruf dadurch erworben, dass es seinen Kunden beim Kochen zuhause zu bestmöglichen Ergebnissen verhilft. Mit den Präzisionsprodukten von Wolf Gourmet servieren Sie die Gerichte, die Sie sich vorstellen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich, Ihr Kochgeschirr von Wolf Gourmet zu registrieren. Es ist uns wichtig, dass Sie aus Ihren Produkten den größtmöglichen Nutzen ziehen. Durch das Registrieren:

- werden Sie Wolf Gourmet-Insider für kulinarische Kniffe;
- erhalten Sie laufenden Support von Wolf Gourmet;
- aktivieren Sie Ihre Garantie und lassen Ihren Kauf vermerken;
- werden Sie über Service-Updates informiert;
- erhalten Sie gelegentlich E-Mails, die Ihnen helfen, Ihr Kochgeschirr zu pflegen und sich lange an ihm zu erfreuen.

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte die Seite wolfgourmet.com/registration.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

⚠ WARNUNG **Brandgefahr:**

- Lassen Sie Speisen nie unbeaufsichtigt kochen. Lassen Sie nie zu, dass das Kochgeschirr trockenkocht; lassen Sie leere Töpfe nie unbeaufsichtigt auf heißen Kochplatten stehen.
- Sorgen Sie dafür, dass alles, was Feuer fangen kann – Ofenhandschuhe, Speiseverpackungen, Geschirrtücher, Vorhänge usw. – vom Kochfeld ferngehalten bleibt.
- Tragen Sie geeignete Kleidung und Schuhe. Tragen Sie keine Kleidung mit herunterhängenden Ärmeln oder herunterhängenden Schmuck.
- Erhitzen Sie Fett oder Öl nie so stark, dass es raucht, brennt oder schwarz wird.
- Verwenden Sie Ihr Kochgeschirr nie in einem Mikrowellenofen.

⚠ WARNUNG **Verbrennungsgefahr:**

- Dieses Kochgeschirr ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, diese Personen werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche weitere Person sorgfältig beaufsichtigt und hinsichtlich des Gebrauchs des Kochgeschirrs angeleitet.
- Wird Kochgeschirr von oder in der Nähe von Kindern eingesetzt, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Kochgeschirr spielen.
- Dampf kann Verbrennungen verursachen. Wenn Sie Deckel abnehmen, sollten Sie diese so positionieren, dass der Dampf von Ihnen weg gelenkt wird.
- Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Töpfe/Pfannen zu nicht mehr als zwei Dritteln gefüllt werden.
- Verwenden Sie stets Topflappen, wenn Sie Kochgeschirr aus dem Ofen oder vom Kochfeld nehmen. Verwenden Sie beim Anfassen der Deckel- und Topfgriffe stets Topflappen.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Herd, dass sich die Griffe nicht über anderen Kochplatten befinden. Lassen Sie die Griffe Ihres Kochgeschirrs nie über den Kochfeldrand hinausragen, damit das Kochgeschirr nicht heruntergestoßen werden kann und keine heißen Inhalte verschüttet werden.

HINWEIS

- Lesen Sie sich alle Instruktionen durch.
- Vermeiden Sie es, Töpfe/Pfannen über Glaskeramik-Oberflächen zu ziehen oder zu schürfen. Sonst könnten auf dem Kochfeld Kratzer zurückbleiben.
- Setzen Sie nie heiße Töpfe/Pfannen auf kühle Glaskeramik-Kochplatten. Dies kann zum Verschmelzen von Topf/Pfanne und Kochfeld führen.
- Verwenden Sie die Töpfe/Pfannen nur für ihren bestimmungsgemäßen Zweck.
- In Bezug auf Küchenutensilien gibt es keine speziellen Anforderungen. Utensilien aus Metall, Nylon, Kunststoff oder Holz sind allesamt verwendbar.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

Erste Schritte

- Dieses Kochgeschirr ist ideal für den Gebrauch auf Gas-, Elektro- und Induktionskochfeldern.
- Es wird empfohlen, auf geringer bis mittlerer Hitze zu kochen. Die für dieses Kochgeschirr verwendeten Metalle haben eine sehr gute Wärmeleitfähigkeit. Falls Speisen anbrennen, ist die Hitze zu hoch.
- Wenn Sie trockenes Kochgeschirr vorheizen möchten, um eine Speise scharf anzubraten, stellen Sie das Kochgeschirr einige Minuten lang auf mittlere Hitze. Lassen Sie das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt. Testen Sie, ob es heiß genug ist, indem Sie von Ihren Fingerspitzen etwas Wasser auf das Kochgeschirr träufeln. Wenn die Tropfen perlen und über die Oberfläche rollen, ist das Kochgeschirr bereit. Siedet das Wasser dagegen langsam hinweg, ist es noch nicht heiß genug.
- Verwenden Sie eine Kochplatte der richtigen Größe. Der Durchmesser der Kochplatte sollte dem Durchmesser des Kochgeschirrs entsprechen. Wenn Sie auf einem Gas-Kochfeld kochen, sollte die Flamme nicht die Seiten des Kochgeschirrs hinaufsteigen.
- Das Kochgeschirr ist für Ofentemperaturen bis 260 °C geeignet.
- Verwenden Sie stets Topflappen, wenn Sie Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen.
- Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht. Dies kann zu Verfärbungen oder strukturellen Schäden führen.
- Das Ablöschen des heißen Kochgeschirrs mit Wein, Essig, Brühe, Saft oder anderen Flüssigkeiten lässt eine köstliche Soße entstehen. Auch hilft dies, wenn man das Kochgeschirr später reinigt.
- Waschen Sie das Kochgeschirr in heißem Seifenwasser ab.

Pflegeempfehlungen

REINIGUNG

Waschen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch nach dem Abkühlen mit einem Schwamm, Spültuch oder Kunststoffpolster in warmem Seifenwasser ab. Vermeiden Sie es, hierfür Stahlwolle, Stahl-Scheuerschwämme oder scharfe Reiniger einzusetzen.

Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest, jedoch wird die Reinigung in der Spülmaschine nicht empfohlen. Hohe Temperaturen und scharfe Reiniger können zur Verfärbung des Kochgeschirrs führen.

Durch Überhitzung und/oder Mineralrückstände können goldbraune, gelbliche oder blaue Verfärbungen entstehen. Um diese zu entfernen, mixen Sie eine Paste aus Wasser und dem Reiniger „Bar Keepers Friend Cleanser & Polish" (oder einem ähnlichen nichtchlorierten Reiniger für Töpfe). VERWENDEN SIE KEINEN REINIGER, DER CHLORBLEICHE ENTHÄLT. Tragen Sie die Paste mit einem Schwamm oder Tuch auf das Kochgeschirr auf, und lassen Sie die Mischung 1 Minute lang einwirken. Wiederholen Sie den Ablauf, falls nötig. Waschen Sie das Kochgeschirr mit einem Schwamm, Spültuch oder Kunststoffpolster in warmem Seifenwasser ab. Spülen und trocknen Sie es ab.

Edelstahl ist sehr haltbar, jedoch nicht unzerstörbar. Bleibt im Boden des Kochgeschirrs unaufgelöstes Salz zurück, kann es zu Lochfraß kommen. Belassen Sie säurehaltige oder gewürzte Speisen nicht längere Zeit im Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochgeschirr zunächst abkühlen, bevor Sie es waschen.

AUF KOCHGESCHIRR BEZOGENE SYMBOLE

Das Kochgeschirr von Wolf Gourmet ist spülmaschinenfest und vorgesehen für folgende Heizquellen:


Elektro


Induktion


Gas


Ofen


Spülmaschinenfest

„Bar Keepers Friend" ist eine eingetragene Marke von SerVaas Laboratories, Inc. Die Verwendung der Marke „Bar Keepers Friend" impliziert weder eine Verbindung mit, noch eine Befürwortung seitens, SerVaas Laboratories, Inc.

„Wolf", „Wolf & Design", „Wolf Gourmet", „W & Design" und die Farbe Rot, wie sie für Knöpfe verwendet wird, sind eingetragene Marken und Dienstleistungsmarken von Wolf Appliance, Inc. „Sub-Zero", „Sub-Zero & Design", „Dual Refrigeration", „The Living Kitchen", „Great American Kitchens", „The Fine Art of Kitchen Design" und „Ingredients" sind eingetragene Marken und Dienstleistungsmarken von Sub-Zero, Inc. Alle anderen Marken oder eingetragenen Marken sind das Eigentum deren jeweiliger Inhaber in den USA und anderen Ländern.

Benvenuto

La ringraziamo per aver acquistato questo prodotto Wolf Gourmet. Siamo felici di far parte della sua cucina per gli anni a venire. Wolf è un'azienda familiare da tre generazioni che si prende a cuore la preparazione dei suoi alimenti. Con la proprietà famigliare ne deriva una grande attenzione ai dettagli e una dedizione senza compromessi nella creazione di prodotti eccezionali. Wolf ha costruito la propria attività e reputazione aiutando chi cucina a casa a ottenere i migliori risultati possibili. Con la precisione di Wolf Gourmet, il piatto che ha pensato sarà esattamente quello che servirà.

Registri il suo prodotto

Le suggeriamo vivamente di registrare le sue pentole Wolf Gourmet. Per noi è molto importante che lei ottenga il massimo dal suo prodotto. Se si registra lei potrà:

- diventare un membro della comunità culinaria di Wolf Gourmet.
- ricevere assistenza continua da Wolf Gourmet.
- attivare la sua garanzia e registrare il suo acquisto.
- ricevere tempestivamente gli aggiornamenti del servizio.
- ricevere ogni tanto delle e-mail per aiutarla a ottenere sempre il meglio dalle sue pentole.

Per registrarsi, visiti il sito wolfgourmet.com/registration.

AVVERTENZE IMPORTANTI

⚠ AVVERTENZA Pericolo di incendio:

- Non lasciare mai incustodito il cibo durante la cottura. Non lasciare evaporare a secco la pentola e non lasciare mai incustodita una padella vuota sul fuoco.
- Tenere lontano dal piano di cottura qualsiasi cosa che possa prendere fuoco, ad esempio, le presine da forno, gli imballaggi alimentari, gli strofinacci o le tende.
- Indossare abiti e scarpe adeguati. Evitare maniche e gioielli svolazzanti.
- Non scaldare mai grasso o olio fino al punto che produca fumo, bruci o diventi nero.
- Non utilizzare mai la pentola in un forno a microonde.

⚠ AVVERTENZA Pericolo di ustioni:

- Questo pentolame non è destinato ad essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano strettamente sorvegliate e istruite sull'utilizzo del pentolame da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessaria un'attenta supervisione quando il pentolame viene utilizzato da o nei pressi di bambini. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con il pentolame.
- Il vapore può causare ustioni. Quando si rimuovono i coperchi, posizionare il coperchio in modo che il vapore sia diretto lontano da voi.
- Per prevenire le fuoriuscite, non riempire le pentole più di due terzi.
- Utilizzare sempre le presine quando si spostano le pentole dal forno o dal piano cottura. Utilizzare sempre le presine quando si toccano il pomello del coperchio o i manici della pentola.
- Posizionare le pentole sulla piastra in modo che i manici non siano sopra altri fuochi. Non lasciare mai che i manici della pentola sporgano dal bordo del piano di cottura dove possono essere colpiti e causare fuoriuscite del contenuto caldo.

AVVISO

- Leggere tutte le istruzioni.
- Evitare di trascinare o raschiare le pentole sui piani cottura in vetro per evitare di graffiarli.
- Non posizionare mai una pentola calda sulla piastra fredda di un piano cottura in vetroceramica. Ciò potrebbe fare fondere la padella sul piano cottura.
- Utilizzare le pentole esclusivamente per l'utilizzo previsto.
- Non è necessario utilizzare utensili speciali. Possono essere utilizzati metalli, nylon, plastica o legno.

CONSERVI QUESTE ISTRUZIONI

Come iniziare

- Questa pentola è ideale per l'utilizzo su piano cottura a gas, elettrico e a induzione.
- Si consiglia un calore da basso a medio. I metalli utilizzati nelle pentole le rendono grandi conduttrici di calore. Se il cibo brucia, il calore è troppo elevato.
- Se si deve preriscaldare la pentola a secco da utilizzare per la cottura, lasciare la pentola a fuoco medio per alcuni minuti. Non lasciare la pentola incustodita. Verificare se è abbastanza calda lasciando gocciolare dell'acqua sulla pentola dalle proprie dita. Se le gocce mantengono la forma e scivolano sulla superficie della pentola, allora è pronta. Se l'acqua evapora lentamente, la pentola non è abbastanza calda.
- Utilizzare una piastra di dimensioni adeguate. Il diametro dell'elemento di cottura del piano cottura deve corrispondere al diametro della pentola. Se si cuoce su un piano di cottura a gas, la fiamma non dovrebbe lambire i lati della pentola.
- Le pentole possono resistere alle temperature del forno fino a 260 °C.
- Utilizzare sempre le presine quando si tolgono le pentole dal forno.
- Non surriscaldare le pentole. Possono verificarsi decolorazioni o danni strutturali.
- Togliere la patina dal fondo delle pentole con vino, aceto, brodo, succo o altro liquido caldo crea una deliziosa salsa nella pentola e ne agevola anche la pulizia.
- Lavare in acqua calda e saponata.

Raccomandazioni per la cura del coltello

PULIZIA
Quando le pentole sono fredde, lavarle a mano in acqua calda e saponata con una spugna, uno strofinaccio per i piatti o un panno sintetico dopo ogni uso. Evitare di utilizzare pagliette di acciaio, spazzole in acciaio o detergenti aggressivi.
Possono andare in lavastoviglie, ma non lo raccomandiamo. Le temperature elevate e i detergenti aggressivi possono scolorire le pentole.
Il surriscaldamento e/o residui minerali possono causare delle macchie di colore oro-marrone, giallo o blu. Per pulirle, utilizzare una pasta mescolando dell'acqua con il detergente e lucidante Bar Keepers Friend (o un simile prodotto pulisci pentole non clorurato). NON UTILIZZARE UN DETERGENTE CHE CONTENGA AMMONIACA. Applicare sulla pentola la pasta con una spugna o un panno e lasciare riposare per 1 minuto. Ripetere l'operazione se necessario. Lavare in acqua calda e saponata con una spugna, uno strofinaccio o un panno sintetico. Sciacquare e asciugare.
Anche se l'acciaio inossidabile è molto resistente, non è indistruttibile. Se rimane del sale non disciolto nella parte inferiore della pentola, può provocare della corrosione. Non lasciare alimenti acidi o che sono stati conditi nelle pentole per lunghi periodi di tempo. Lasciare raffreddare le pentole prima di lavarle.

SIMBOLI DEL PENTOLAME
Il pentolame Wolf Gourmet è lavabile in lavastoviglie ed è progettato per tutte le fonti di calore illustrate di seguito:


Elettrica


A induzione


A gas


Forno


Lavabile in lavastoviglie

Bar Keepers Friend è un marchio registrato di SerVaas Laboratories, Inc. L'utilizzo del marchio Bar Keepers Friend non implica alcuna affiliazione o approvazione da parte di SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design e il colore rosso applicato ai manici sono marchi registrati e marchi di servizio di Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design e Ingredients sono marchi registrati e marchi di servizio di Sub-Zero, Inc. Tutti gli altri marchi commerciali o marchi registrati sono di proprietà dei rispettivi proprietari negli Stati Uniti e in altri paesi.

Velkommen

Takk for at du kjøpte dette Wolf Gourmet-produktet. Vi ser frem til å være en del av kjøkkenet ditt i mange år fremover. Wolf er et tredjegenerasjons familieeid selskap med en personlig interesse innen tilberedelse av mat. Familieeierskapet sikrer et stort fokus på detaljer og et kompromissløst engasjement for utvikling av eksepsjonelle produkter. Wolf har bygget opp virksomheten og renomméet sitt ved å hjelpe hjemmekokker med å oppnå best mulig resultater. Med Wolf Gourmets nøyaktige presisjon kan du servere retter akkurat slik du har sett dem for deg.

Registrere produktet

Vi anbefaler på det sterkeste at du registrerer dine Wolf Gourmet-kokekar. Det er viktig for oss at du får mest mulig nytte av produktene dine. Ved å registrere deg kan du:

- bli en Wolf Gourmet culinary insider
- få kontinuerlig støtte fra Wolf Gourmet
- aktivere garantien og registrere kjøpet
- motta varslinger om tjenesteoppdateringer
- motta e-poster fra tid til annen for å hjelpe deg med å vedlikeholde og dra nytte av kokekarene dine

Hvis du ønsker å registrere deg, kan du gå til wolfgourmet.com/registration.

VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

⚠ FORSIKTIG **Brannfare:**

- La aldri mat koke uten oppsyn. La aldri kokekar tørrkoke, og forlat aldri en tom gryte på en varm kokeplate.
- Hold alt som kan ta fyr – f.eks. grytekluter, matemballasje, håndklær eller gardiner – borte fra komfyrtoppen.
- Ha på egnede klær og sko. Unngå hengende ermer og smykker.
- Varm aldri fett eller olje til det begynner å ryke, brenne eller blir svart.
- Bruk aldri kokekarene i en mikrobølgeovn.

⚠ FORSIKTIG **Forbrenningsfare:**

- Disse kokekarene er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre de er under nøye oppsyn og instrueres i bruk av kokekarene av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Nøye oppsyn kreves når kokekar brukes av eller i nærheten av barn. Barn skal holdes under oppsyn for å sikre at ikke leker med kokekarene.
- Damp kan forårsake forbrenning. Når du tar av lokk, må du plassere lokket slik at dampen ledes vekk fra deg.
- For å forhindre søl må du ikke fylle opp grytene mer enn to tredeler.
- Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar ut av stekeovnen eller av komfyren. Bruk alltid grytekluter når du berører lokk og håndtak.
- Sett kokekar på komfyren på en slik måte at håndtakene ikke er plassert over andre kokeplater. La aldri håndtakene på kokekarene stikke ut over kanten på komfyrtoppen hvor de kan veltes eller forårsake søl av varmt innhold.

MERKNAD

- Les alle instruksjonene.
- For å unngå riper på komfyrtoppen må du ikke dra eller skrape gryter over komfyrer med glasstopp.
- Aldri plasser en varm gryte på en kald kokeplate på en komfyr med keramikk- eller glasstopp. Dette kan smelte gryten fast i komfyrtoppen.
- Gryter skal kun brukes til tiltenkt formål.
- Du trenger ikke bruke spesialkjøkkentøy. Både metall, nylon, plast og tre kan brukes.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Komme i gang

- Disse kokekarene er ideelle for bruk med gassbluss, elektriske kokeplater og induksjonstopper.
- Lav til middels varme anbefales. Metallene som brukes i kokekarene, gjør at varmen ledes lett. Hvis maten brennes, er varmen for høy.
- Hvis tørre kokekar skal forvarmes for brenning, sett kokekaret over middels varme i noen få minutter. Ikke la kokekar stå uten tilsyn. Sjekk om det er varmt nok ved å slippe noen vanndråper fra fingrene dine i kokekaret. Hvis dråpene danner perler og ruller over kokekarflaten, er det klart. Hvis vannet freser vekk sakte, er det ikke varmt nok.
- Bruk en kokeplate av egnet størrelse. Diameteren på kokeplaten på komfyrtoppen skal samsvare med diameteren på kokekaret. Ved tilberedning på gassbluss skal flammen ikke gå opp langs kantene på kokekaret.
- Kokekarene tåler ovnstemperaturer opptil 260 °C.
- Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar ut av stekeovnen.
- Kokekarene må ikke overopphetes. Det kan medføre misfarging eller strukturelle skader.
- Utvanning ved bruk av vin, eddik, kraft, juice eller andre væsker mens kokekaret er varmt, gir ikke bare en deilig saus, men hjelper også ved rengjøring.
- Vask i varmt såpevann.

Anbefalinger for vedlikehold

RENGJØRING

Når kokekaret er avkjølt, vask det for hånd i varmt såpevann med en svamp, oppvaskklut eller plastpute etter hver bruk. Unngå bruk av stålull, stålskureputer eller sterke vaskemidler.

Tåler vask i oppvaskmaskin, men det er ikke anbefalt. Høye temperaturer og sterke vaskemidler kan misfarge kokekar.

Gull-brune, gulaktige eller blå nyanser kan oppstå ved overoppheting og/eller mineralrester. Lag en blanding av vann og Bar Keepers Friend Cleanser & Polish (eller lignende gryterens uten klor) for å rengjøre. IKKE BRUK RENGJØRINGSMIDLER SOM INNEHOLDER KLOR. Påfør blandingen på kokekaret med en svamp eller klut, og la det stå i ett minutt. Gjenta om nødvendig. Vask for hånd i varmt såpevann med en svamp, oppvaskklut eller plastpute. Skyll av og tørk.

Selv om rustfritt stål er veldig slitesterkt, er det ikke uforgjengelig. Punkttæring kan oppstå hvis uoppløst salt blir liggende i bunnen av kokekaret. Ikke la syreholdig eller krydret mat bli værende i kokekaret for lenge av gangen. Vent til kokekaret er avkjølt før du vasker det.

KOKEKARSYMBOLER

Wolf Gourmet-kokekar tåler vask i oppvaskmaskin og er laget for bruk med følgende varmekilder:


Elektrisk


Induksjon


Gass


Stekeovn


Tåler vask i oppvaskmaskin

Bar Keepers Friend er et registrert varemerke for SerVaas Laboratories, Inc. Bruken av varemerket Bar Keepers Friend utgjør ikke noen tilknytning til eller støtte fra SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design og rødfargen som brukes på knottene er registrerte varemerker og tjenestemerker for Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design og Ingredients er registrerte varemerker og tjenestemerker for Sub-Zero, Inc. Alle andre varemerker eller registrerte varemerker tilhører sine respektive eiere i USA og andre land.

Bem-vindo

Agradecemos a sua compra deste produto Wolf Gourmet. Esperamos fazer parte da sua cozinha durante muitos anos. A Wolf é uma empresa familiar de terceira geração com uma participação pessoal na preparação da sua comida. Sendo uma empresa familiar, existe uma grande atenção ao detalhe e uma dedicação incondicional na criação de produtos excecionais. A Wolf baseia a sua empresa e reputação na ajuda que presta aos cozinheiros domésticos a conseguirem os melhores resultados possíveis. Com o controlo preciso da Wolf Gourmet, o prato que imagina será o prato que serve.

Registe o seu produto

Incentivamo-lo vivamente a registar o seu trem de cozinha Wolf Gourmet. É importante para nós que retire o máximo partido dos seus produtos. Ao efetuar o registo:

- Fica a par das novidades de culinária Wolf Gourmet.
- Tem apoio contínuo da parte da Wolf Gourmet.
- Ativa a sua garantia e regista a sua compra.
- É alertado relativamente a todas as atualizações de serviço.
- Recebe e-mails ocasionais com conselhos de manutenção e utilização para o seu trem de cozinha.

Para efetuar o registo, visite wolfgourmet.com/registration.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

⚠ AVISO Perigo de incêndio:

- Nunca deixe alimentos a cozinhar sem vigilância. Nunca permita que as peças do trem fervam até à total evaporação do líquido e nunca deixe uma panela vazia sem vigilância num queimador quente.
- Mantenha todos os objetos inflamáveis (por exemplo, luvas de forno, embalagens de alimentos, toalhas ou cortinas) afastados do fogão.
- Use vestuário e calçado adequados. Evite mangas largas e joalharia.
- Nunca aqueça gordura ou óleo a ponto de deitar fumo, queimar ou ficar preto.
- Nunca utilize as peças do trem de cozinha num forno micro-ondas.

⚠ AVISO Perigo de queimadura:

- Estas peças não se destinam a ser utilizadas por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas de perto e receberem instruções de utilização por alguém responsável pela sua segurança.
- É necessária uma supervisão próxima quando as peças são utilizados por crianças ou nas imediações das mesmas. As crianças devem ser supervisionadas para impedir que brinquem com as peças.
- O vapor pode causar queimaduras. Quando remover as tampas, posicione-as de forma a que o vapor seja dirigido para longe de si.
- Para evitar derrames, não encha as panelas mais do que a dois terços.
- Utilize sempre pegas quando retirar as peças do trem de cozinha do forno ou do fogão. Utilize sempre pegas para tocar nos botões ou pegas das tampas.
- Posicione as peças no fogão de forma a que as pegas não fiquem sobre os outros queimadores. Nunca deixe as pegas do trem a sobressaírem da extremidade do fogão, pois podem ser golpeadas e causar o derrame de conteúdos quentes.

NOTA

- Leia todas as instruções.
- Evite raspar ou arrastar panelas em placas de vidro para evitar riscos na placa.
- Nunca coloque uma panela quente num queimador frio da placa vitrocerâmica. Tal pode fazer colar a sua panela na sua placa de cozinha.
- Utilize as panelas para a finalidade a que se destinam.
- Não é necessário utilizar utensílios especiais. Podem ser utilizados metais, nylon, plástico ou madeira.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

Início da utilização

- Este trem de cozinha é ideal para utilizar em fogões a gás, elétricos e de indução.
- É recomendado calor baixo ou médio. Os metais utilizados no trem de cozinha tornam-nos grandes condutores de calor. Se a comida está a queimar, o calor está demasiado alto.
- No caso de pré-aquecimento de peças do trem de cozinha em seco para utilizar a dourar, coloque as peças em calor médio durante alguns minutos. Não deixe as peças do trem de cozinha sem vigilância. Teste para verificar se está quente suficiente deitando um pouco de água dos seus dedos. Se as gotas formarem bola e rolarem na superfície da peça, está pronto. Se a água fervilhar lentamente, ainda não está suficientemente quente.
- Utilize queimadores de tamanho adequado. O diâmetro do queimador do fogão deve corresponder ao diâmetro da peça que utilizar. Se estiver a cozinhar num fogão a gás, a chama não deve ultrapassar os lados da placa.
- O trem de cozinha pode suportar temperaturas até 260 °C.
- Utilize sempre pegas quando retirar as peças do trem de cozinha do forno.
- Não sobreaqueça o trem de cozinha. Podem ocorrer descolorações ou danos estruturais.
- Uma desglaçagem na peça do trem de cozinha com vinho, vinagre, caldo, sumo ou outro líquido enquanto está quente produzirá um molho delicioso e facilitará a limpeza.
- Lave em água quente com detergente.

Recomendações de cuidados

LIMPEZA

Com a peça fria, lave à mão em água quente com detergente, com uma esponja, pano de cozinha ou almofada de plástico após cada utilização. Evite utilizar palha de aço, esfregões de arame ou detergentes abrasivos.

Pode lavar-se na máquina, embora não seja recomendado. As altas temperaturas e os detergentes abrasivos podem descolorar as peças do trem de cozinha.

O sobreaquecimento e/ou os resíduos minerais podem provocar o aparecimento de manchas castanho-dourado, amareladas ou azuis. Para limpar, faça uma pasta com água e Bar Keepers Friend Cleanser & Polish (ou produto de limpeza para panelas não clorado similar). NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA CONTENDO LIXÍVIA. Aplicar a pasta com uma esponja ou pano no peça e deixe atuar durante 1 minuto. Repetir se necessário. Lavar em água quente com detergente com uma esponja, pano da loiça ou almofada de plástico. Passar por água e secar.

Embora seja muito resistente, o aço inoxidável não é indestrutível. Podem aparecer pequenos orifícios se deixar sal não dissolvido no fundo da panela ou da peça. Não deixe alimentos ácidos ou temperados na peça durante longos períodos. Deixe a peça arrefecer antes de lavar.

SÍMBOLOS DO TREM DE COZINHA

O trem de cozinha Wolf Gourmet, lavável à máquina, foi concebido para todas as fontes de calor abaixo ilustradas:


Elétrica


Indução


Gás


Forno


Apto para máquina de lavar

Bar Keepers Friend é uma marca comercial registada da SerVaas Laboratories, Inc. A utilização da marca comercial registada Bar Keepers Friend não implica qualquer filiação ou aval por parte da SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design e a cor vermelha conforme aplicado em botões são marcas comerciais registadas e marcas de serviço da Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, e Ingredients são marcas comerciais registadas e marcas de serviço da Sub-Zero, Inc. Todas as outras marcas comerciais registadas ou marcas comerciais são propriedade dos respetivos titulares nos Estados Unidos e noutros países.

Välkommen

Tack för ditt köp av den här Wolf Gourmet-produkten. Vi ser fram emot att vara en del av ditt kök i många år framöver. Wolf är ett familjeföretag i tredje generation som brinner för matlagning. Vi fokuserar på detaljer och på att ta fram enastående produkter i sann familjeföretagsanda. Vi brinner för att hjälpa amatörkockar att lyckas med sin matlagning och uppnå bästa möjliga resultat. Med precisionen i Wolf Gourmets produkter blir rätten du drömmer om, rätten du serverar.

Registrera din produkt

Vi uppmuntrar dig att registrera dina köksredskap från Wolf Gourmet eftersom det är viktigt för oss att du får ut så mycket som möjligt av våra produkter. Genom att registrera dig får du

- information från Wolf Gourmets kulinariska värld
- möjlighet till löpande support från Wolf Gourmet
- möjlighet att aktivera din garanti och registrera ditt köp
- meddelanden om serviceuppdateringar
- e-postmeddelanden med information om underhåll och hur du får ut det mesta av dina köksredskap.

Registrera ditt köp på wolfgourmet.com/registration.

VIKTIGA FÖRHÅLLNINGSREGLER

⚠ VARNING! **Brandfara:**

- Lämna aldrig mat som tillagas utan uppsyn. Tillåt inte köksredskapen att koka torrt och lämna aldrig en tom stekpanna eller kastrull på en varm spis.
- Håll allt som kan ta eld – till exempel ugnsvantar, matförpackningar, handdukar och gardiner – borta från spisen.
- Använd rätt kläder och skor. Undvik hängande ärmar och smycken.
- Hetta aldrig upp fett eller olja till den grad att det ryker, bränner fast eller blir svart.
- Använd aldrig köksredskapen i en mikrovågsugn.

⚠ VARNING! **Fara för brännskador:**

- Köksredskapen är inte avsedda att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer med brist på erfarenhet och kunskap, såtillvida de inte noga övervakas och instrueras av en person som ansvarar för deras säkerhet och vet hur köksredskapen ska användas.
- Noggrann tillsyn krävs när köksredskapen används av – eller i närheten av – barn. Detta för att se till så att de inte leker med köksredskapen.
- Ånga kan orsaka brännskador. Lyft därför av locket så att ångan leds bort från dig.
- För att undvika att maten kokar över ska du inte fylla kastrullerna till mer än två tredjedelar.
- Använd grytlappar när du tar av/ut köksredskap från spisen/ugnen. Använd grytlappar när du tar i olika handtag.
- Placera köksredskapen så att handtagen inte hamnar över andra spisplattor. Placera aldrig köksredskapen så att handtagen sticker ut från spisen. Personer kan lätt stöta till dem och spilla varm mat över sig själva eller andra.

MEDDELANDE

- Läs alla anvisningar.
- Lyft de olika köksredskapen när du flyttar dem om du använder en glasspis för att undvika repor.
- Ställ aldrig en varm kastrull eller panna på en kall keramik- eller glasspis. Detta kan leda till att kastrullen eller pannan smälter samman med spisen.
- Använd endast köksredskapen i avsett syfte.
- Du behöver inte använda några specialredskap. Redskap av metall, nylon, plast och trä kan användas.

SPARA DESS ANVISNINGAR

Komma igång

- De här köksredskapen passar utmärkt för att användas på gas-, el- och induktionsspisar.
- Vi rekommenderar att du använder låg till medelhög värme. Metallerna i köksredskapen är mycket värmeledande. Om maten bränns är värmen för hög.
- Om du ska bryna något värmer du upp kastrullen eller pannan på medelhög värme i några minuter. Lämna inte köksredskapen utan uppsyn. Testa om kastrullen eller pannan är tillräckligt varm genom att droppa lite vatten i den. Om dropparna pärlar sig och rullar över dess yta är den lagom varm. Om vattnet sakta fräser bort är den inte tillräckligt varm.
- Använd en spisplatta med rätt storlek. Spisplattans diameter ska stämma överens med köksredskapets. Om du använder en gasspis bör lågan inte nå upp till köksredskapets sidor.
- Köksredskapen klarar ugnstemperaturer på upp till 260 °C.
- Använd grytlappar när du tar ut köksredskap från ugnen.
- Köksredskapen får inte överhettas. Detta kan leda till missfärgningar och skador.
- Om du tillsätter vin, vinäger, buljong, juice eller annan vätska medan det är varmt får du en läcker sås samtidigt som du gör köksredskapet enklare att rengöra.
- Produkterna ska rengöras med varmt tvålvatten.

Rekommendationer för produktvård

RENGÖRING

När köksredskapet har kallnat ska du göra rent det för hand i varmt tvålvatten med en svamp, disktrasa eller plastsvamp. Undvik stålull, putsvantar av stål och starka rengöringsmedel.

Köksredskapen kan diskas i diskmaskin, men detta rekommenderas inte. Köksredskapen kan missfärgas av för höga temperaturer och starka rengöringsmedel.

Överhettning och/eller mineralrester kan orsaka guldbruna, gulaktiga eller blå värmefläckar. Rengör med en blandning bestående av vatten och Bar Keepers Friend Cleanser & Polish (eller liknande icke-klorerat rengöringsmedel för kastruller). ANVÄND INTE RENGÖRINGSMEDEL SOM INNEHÅLLER KLOR FÖR BLEKNING. Applicera blandningen på köksredskapen med en svamp eller trasa och låt stå i en minut. Upprepa vid behov. Rengör i varmt tvålvatten med en svamp, disktrasa eller plastsvamp. Skölj och torka.

Rostfritt stål är väldigt hållbart men det är inte oförstörbart. Om oupplöst salt lämnas i botten av köksredskapen kan gropfrätning uppstå. Förvara inte syrestark eller kryddad mat i köksredskapen under lång tid. Låt köksredskapen kallna innan rengöring.

KÖKSREDSKAPSSYMBOLER

Wolf Gourmets köksredskap kan diskas i diskmaskin och är utformade för följande värmekällor:


El


Induktion


Gas


Ugn


Diskmaskin

Bar Keepers Friend är ett registrerat varumärke som tillhör SerVaas Laboratories, Inc. Användning av varumärket Bar Keepers Friend innebär inte någon anknytning till eller något godkännande av SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design och den röda färgen som används på olika handtag/vred är registrerade varumärken och tjänstemärken som tillhör Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design och Ingredients är registrerade varumärken och tjänstemärken som tillhör Sub-Zero, Inc. Alla andra varumärken eller registrerade varumärken tillhör respektive ägare i USA och andra länder.



840263103 5/2018