



德國製造



DIAMOND
LITE

DIAMOND
ACTIVE
LITE

DIAMOND
TITAN
BEST

concept IRON

使用方法

每件WOLL鍋具都是使用我們獨創的鑄造流程手工精心打造，鍋底表層具備強效抗割和抗磨性能。這些優點使得WOLL專業鍋具脫穎而出，確保烹飪效果一流，持久耐用，具有節能、健康和低脂肪的優點。使用和清洗WOLL鍋具非常簡便。首次使用前只需要用熱水和少量清潔劑沖洗一下即可。

如果遵照以下使用技巧，將可盡享更多烹飪樂趣。

使用技巧 1：節約能源

節能煮食：成就優質烹飪！

WOLL鍋具能完美地傳遞和保存熱能，這樣烹飪時您就可以調低溫度，節約能源。比起使用傳統的鐵鑄平鍋，可大約節約1/3的能源。

更多節能技巧：

- 使用鍋底尺寸和爐頭直徑相符的鍋具。太大的爐頭會消耗不必要的能量。WOLL鍋底具備優良的品質和熱能傳導能力，即使用較小的爐頭，或使用方鍋或橢圓魚盤，熱量都可以均勻傳遞！
- 如果使用明火煮食，火焰直徑必須小於鍋底直徑。
- 由於WOLL鍋具擁有獨特熱能傳導厚鍋底，即使已經關掉烤盤，食物仍可保溫一段時間。
- 選擇容量合適的鍋具烹飪。食物最好是2/3滿。
- 烹飪薯仔、紅蘿蔔或菜花等蔬菜時應使用帶蓋的深鍋或蒸鍋，加少量水進行蒸煮。這樣既可節約能源，也更健康，同時蔬菜口味更佳。烹飪時間也可以減少大約30 - 40%。

使用技巧 2：加熱

WOLL鍋具受熱很快，煎炸時必須保持合適溫度！

WOLL平底鍋最快可 3分鐘後達至 300°C。及此，建議使用時以中火加熱，以便獲得健康和美味的烹飪效果。如果溫度過高，烹飪用油和脂肪會迅速燃燒，並在鍋具表面殘留焦油，這些有時很難清除，從而破壞不黏效果。

下面是使用WOLL平鍋或深鍋進行煎炸或烘焙的正確加熱方法：

- 使用前先加入脂肪或食用油並以中檔加熱。WOLL鍋具具備優良的熱能傳導鍋底，受熱均勻迅速。
- 使用木筷子來檢查油脂是否達到合適溫度：將一個乾燥的木筷子手柄放入油脂中，如果周圍生成小泡沫，說明油脂溫度足夠熱了。如果冒煙，說明已經燒焦了！
- 降低大約30%的熱量供應，然後加入您要煎炸的食物。
- 請確保肉品溫度為室溫。
- 將肉加入煎鍋，開始時有一點黏鍋。
- 待肉從鍋底稍微鬆動時翻轉然後繼續煎炸。
- 根據個人喜好將肉煎炸至自己希望的程度。三分熟 - 使用拇指檢查，按下感覺不到阻力；半熟 - 感到輕微阻力；全熟 - 幾乎感覺不到任何彈力。
- 煎炸後將肉放入已預熱的90 °C烤箱裏加熱大約5分鐘。
- 用油煮食可保持優良不黏效果。

使用技巧 3：油和脂肪

為了飲食健康，請選用合適的油或脂肪，並非所有油份都適合加熱！請根據您所烹飪的食物來選擇合適的可承受烹飪溫度的食用油或脂肪。油和脂肪具備不同的耐溫穩定性；這裏我們說一下起煙點，就是脂肪開始燃燒的溫度，這在開始冒煙時很容易看到。

高溫烹飪時，比如煮肉或在菜鍋裏炒蔬菜，推薦使用具有較高起煙點的烹飪油脂：

- 精製紅花油（起煙點266°C）
- 精製 - 或常說的“純” - 橄欖油（起煙點242°C）
- 精製菜籽油 - 常被營養學家極力推薦（起煙點240°C）
- 精製葵花籽、椰子、玉米、大豆或花生油（起煙點220 - 230°C）
- 棕櫚仁油（起煙點220°C）對相對低溫一點的燒煮，比如魚或雞胸，或準備用於煎鍋燒煮的煮薯仔或塗有麵包糠的食物，最 適合的油脂是：
- 葡萄籽油（起煙點190 - 210°C）
- 濃縮牛油（提純黃油；最高205°C）
- 特級初榨橄欖油（最高190°C）
- 牛油和人造牛油最高能耐大約160°C的溫度，通常用於煎制雞蛋或塗有麵粉或麵包糠的食物，或用於較低溫度蒸制蔬菜。

注意：食用脂肪和食用人造牛油和多數初榨或冷榨食用油（比如初榨紅花油或葵花籽油）通常不適合用於煎炸！務請仔細查看包裝上生產商標註的資訊。

使用技巧 4：鍋具表面

切割或刮擦痕跡：不要緊！

WOLL專業鍋具結實耐用。專利技術的硬質底座具備超強的抗切割和刮擦能力。如果表面出現小的刮擦痕跡，無須擔心，鍋具仍可以如常使用，不會對烹飪和煎炸功能或您的健康造成任何負面影響。WOLL專業鍋具不含全氟辛酸鈹（PFOA），完全滿足德國聯邦健康機構（Bundesgesundheitsamt）的安全要求。

使用技巧 5：廚房器具

常用器具：可使用任何器具！

由於WOLL鍋具具備非常優良的防護處理，無論您的廚房器具是木質、塑膠，甚至金屬，您都可以放心使用。但切忌敲打鍋身，以免出現凹陷，影響美觀。建議使用耐熱的矽膠器具，不易刮花表面，能進一步延長煮食鍋具的使用壽命。

使用技巧 6：清洗

清洗WOLL鍋具：輕而易舉！

由於WOLL鍋具擁有優質不黏效果，每次使用後您只需要熱水和少許清潔劑即可輕鬆清洗完畢，瞬間亮潔如新！當然WOLL專業鍋具也可以使用洗碗機清洗。

注意：

- WOLL雖然十分堅硬，不過仍有被刮花可能，故此請勿使用鋼絲刷清潔，以免刮花表面，破壞不黏表層。
- 如沒有徹底清除油脂物、食物的殘留或焦油，會破壞不黏效果。

使用技巧 7：CERAN TOP（陶瓷玻璃爐面）

使用Ceran爐具烹飪：移動鍋具時避免碰觸！

在Ceran灶具爐架間移動炊具時，底座和爐架之間的層垢顆粒可能刮花鍋底和Ceran爐架。我們無法對此承諾保修，請在移動鍋具時倍加小心，避免碰觸。

使用技巧 8：電磁烹飪

使用電磁爐具烹飪：節能 – 清潔 – 快速！

WOLL專業鍋具備有電磁爐系列配合相應爐具的需要。使用WOLL電磁爐系列鍋具烹飪時，將直接在覆蓋整個平鍋鍋底區域的電磁爐底座裏產生強力磁場。因此能精確地在需要的地方產生熱能，並均勻傳遞。這樣就可以節能並更快更好地烹飪食物。爐圈因為保持低溫，其上的污垢可以輕易清除。

注意：電磁爐具旁邊通常裝有磁場感應器，用來探測鍋具是否適用於電磁爐上加熱。因此鍋具底部應小於爐面烹飪區域，否則無法識別鍋具是否適用於電磁烹飪。熄火後，必須把鍋具移離電磁爐以免長期乾燒鍋底破壞產品結構。

WOLL優質鍋具：所有系列PFOA-FREE



毫無疑問，高品質的不黏鑄造技術是WOLL品牌鍋具的一大特點。

對於Nobert WOLL GmbH來說，這是一項意義非凡的成就，即我們成功的研發了一種新的鑄造工藝，在這種工藝中絕不使用任何有潛在危險、會對健康造成傷害的 PFOA（Perfluorooctanoic acid全氟辛酸鈹）物質，在品質較低的鍋具產品中，PFOA常被使用。

我們之所以在上述表明不含PFOA的重要性，是因為業界對不含PFOA的鍋具一直存有疑問，而對於這種物質安全性的問題也一再被論證。

所有由WOLL生產的廚具都有不含PFOA保證。結合了不黏功能賦予鍋具精湛的耐刮花及磨損。利用專利技術使鍋具更堅硬。

條款及細則：

使用及保養建議

- Diamond Active Lite、Diamond Lite、Diamond Titan Best 系列：3年產品表面處理不脫落保養、25年產品底部不變形保養。
- Iron 系列：10年產品不變形保養。
- Concept 系列：2年產品手柄及底部不變形保養。
- 產品使用前、請先詳閱“使用方法”指引，令您更安全及正確地使用WOLL的產品。
- 所有已出售之產品，恕不接受退款安排。
- 已出售之產品於7日購買日內，如發現生產缺陷，可攜同有效的發票／收據及WOLL保用咭，提出貨換貨要求。生產缺陷需14個工作天檢查及確實。
- 產品一經使用、出現花痕、損失完整包裝、折扣產品、推廣產品或換購產品，恕不接受退回或貨換貨要求。
- 保用範圍不包括配件保養，如鍋蓋、鍋蓋把手及鍋身把手。
- 保用範圍外的檢查要求，公司將收取\$150檢查及維修費用；費用不包括配件更換，如鍋蓋、鍋蓋把手及鍋身把手。
- 產品於保養期內只限更換一次。

保用會於以下情況失效：

- 產品一經使用、出現花痕、損失完整包裝、折扣產品、推廣產品或換購產品，恕不接受退貨或換貨要求；
- 不能出示有效的發票／收據及WOLL保用咭（建議將發票／收據及WOLL保用咭影印或拍照留紀錄）；
- WOLL保用咭上沒有清楚填上產品型號、產品系列、產品描述、銷售地點、購買日期、公司印及銷售人員名稱或WOLL保用咭上的資料曾被更改；
- 產品損壞，因使用失當、撞擊、跌碰、濫用、疏忽、刮花 / 褪色 / 被利器破壞 / 重擊、過度加熱、乾燒、不正確安裝、改裝產品、經非官方維修、商業用途、災及其他意外因素；

溫馨提示：

如使用電磁爐/電陶爐等(平面爐具)：關掉電磁爐電源後，請盡可能把鍋具跟電磁爐分開存放或用一杯熱/暖水浸洗鍋具。因電磁爐散熱較慢及爐頭表面跟鍋具太貼近，即使關閉電源，鍋具有可能被平面爐具的餘溫持續加熱而出現乾燒跡象，鍋具亦會比較不耐用；如使用明火煮食，火力請盡量控制於鍋具銀色電鍍板面位置內，以增加鍋具耐用性。

如對上述條款及細則有任何爭議，金國國際有限公司擁有最終決定權。



Use & Care Instructions

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

RINSE OUT ALL WOLL PROFESSIONAL CAST PRODUCTS THOROUGHLY WITH HOT WATER AND A LITTLE DETERGENT

COOKING

Always heat up the pan with oil/fat in medium heat. Once the pan is hot, add ingredients and reduce heat level. Neither light scratches nor small cuts will adversely affect the pan's excellent frying qualities.

CLEANING

Clean our products after each use with hot water and a little detergent.

After cleaning with abrasive pads, silver color could be observed on the edges, but it does not affect function.

Do not use metal brush to clean the pan.

IMPORTANT ADVICE FOR USE ON CERAMIC HOBS

Manufacturing tolerances for ceramic hobs or dirt caught between the bottom of the pan and the ceramic hob (salt, pepper etc.) may cause scratches on the aluminium pan bottom or ceramic hob if the pan is pushed back and forth. For this reason, always lift the pan when moving it. We assume no liability for any damage caused by failure to observe this advice.

CORRECT USE OF FATS AND OILS

According to Stiftung Warentest 2/1988 (an independent product test, German Consumer Organisation), empty, chill-cast aluminium pans reach a temperature of approx. 300 °C after 3 minutes when heated up at the highest level.

Fats can burn extremely fast at these high temperatures whereby so-called 'tar resin' is produced, which can burn into the surface of the coating and no longer be able to be removed, thus meaning that the non-stick properties could be damaged.

TEMPERATURE LEVELS FOR VARIOUS FATS AND OILS

*Butter and margarine can only be heated to around 160 °C. They are only suitable, therefore, for dishes that are prepared at low heat, e.g. eggs, omelettes etc.

*Clarified butter can be heated to 200°C and oils such as sunflower-seed oil to between 200–220 °C. They are all suitable for medium-heat dishes, e.g. fried potatoes and items coated in flour or breadcrumbs.

*Hardened vegetable fats can be heated to around 280 °C before burning. They are suitable for the high levels of heat required, for example, when searing various meats.

*Cold-pressed oils, diet fats and diet margarines are mainly not suitable for frying. Please observe the specifications of the manufacturer!

Woll Quality Pans: All Series PFOA-free



The high quality non-stick performance on our pans is a matter of course.

It is an outstanding achievement that at Norbert Woll GmbH we have succeeded in developing a process to apply the casting without the use of the potential harmful, health hazard substance PFOA (perfluorooctanoic acid) which can be found in lower quality cookware.

We attach great importance to the above fact because a PFOA-free process cannot be taken for granted and questions have been raised in the industry over and over again on the safety of this substances.

All the pans produced by WOLL carries the above guarantee achieve the excellent cut and abrasion resistance through the powerful combination of a non-stick utility with a hard titanium base. Our patented technology ensures a hard base that is completely resistant to corrosion, providing the best possible foundation.

All WOLL professional cast products come with the TÜV GS Mark of the Technical Control Board in Germany, indicating that they are safety tested. The performance is also in keeping with the recommendations made by the Federal Ministry of Health. This provides you with maximum safety to enjoy cooking with our products to the full.

