

The WOLL logo is a red circle with the word "WOLL" in white, bold, sans-serif capital letters.

WOLL



**EXTRAORDINARY COOKWARE
MADE IN GERMANY**



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:

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 nepríľnavému 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.