

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 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 pánve správně rozehrátá: namočeným prstem ukápněte několik kapek vody od nádoby WOLL-Profi-Guss – jestliže kapky na dně „tančí“, má pánve 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 požití:

**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 světlý 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 jadérek 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.