



ANDERS MACHEN. BESSER MACHEN.



IMMER ANDERS. IMMER WOLL.

ÜBER WOLL

Unsere Familie	2–3
Unser Design	4–5
Unser Labor	6–7
Unsere Produktion	8–9
Unsere Philosophie	10–11
Unsere Materialien	12–15
Der abnehmbare Griff	16–17

ALUMINIUM-KOCHGESCHIRR

Eco Lite PFAS-FREI	18–27
Diamond Lite	28–39
Smart Lids	40–43
Active Lite	44–51
NEU Eco Logic PFAS-FREI	52–61
Logic	62–77
Nowo	78–89

EISENGUSS-KOCHGESCHIRR

Cast Iron	90–97
-----------	-------

NEU KARBONSTAHL-KOCHGESCHIRR

Carbon Steel PFAS-FREI	98–105
--	--------

EDELSTAHL-KOCHGESCHIRR

Concept	106–115
Concept Pro	116–123
Pressure Pro	124–131

NEU BRATREINEN

Roast-it! PFAS-FREI	132–139
-------------------------------------	---------

BACKFORMEN

Let's bake! PFAS-FREI	140–149
---------------------------------------	---------

KÜCHENHELFER & ZUBEHÖR

Edge	150–157
Cook-it	158–167
Steam-it	168–173
Bake-it	174–179
Zubehör	180–185

VERSCHIEDENES

Ersatzteile	186–187
Point of sale	188–191
Online	192–193
Kontakt	194–196
Serienvergleich	198–199

ZUM BESTEN PRODUKT IST KEIN WEG ZU WEIT.

Das Kochen mit hochwertigem Kochgeschirr und intelligenten Lösungen zu vereinfachen – das ist seit 1979 der Anspruch der Norbert Woll GmbH. Norbert Woll, selbst passionierter Koch, war unzufrieden mit der Ausstattung seiner Küche und begann, sein eigenes Kochgeschirr zu entwickeln. Und das ohne Kosten und Mühen zu scheuen: zum Beispiel ließ er frisch gegossene Rohlinge vom Sauerland in die Schweiz kutschieren – weil in puncto Versiegelung niemand den Spezialisten im Wallis das Wasser reichen konnte.



EINE NEUE GENERATION. DIE GLEICHE PERFEKTION.

Seit 1997 leitet André Woll gemeinsam mit seiner Mutter Ursula die Firma – mit dem gleichen Anspruch an Produkt und Produktion. Um das komplette Potenzial der Firma im Saarland bündeln zu können, wurde eine ganz neue Fabrik gebaut. Hier wird jeder einzelne Artikel im Team konzipiert, entwickelt, designed und produziert. Die Schweiz wurde übrigens gleich mit nach Saarwellingen geholt – das Know-how sorgt jetzt direkt vor Ort für hochwertige Oberflächenveredelungen und die Pfannen sparen sich den weiten Weg.



MADE IN GERMANY. MEHR ALS EIN SATZ.

Aber Deutschland ist für Woll auch ein Wettbewerbsvorteil: nur vor Ort kann so spontan, flexibel, preisstabil und qualitätssicher hergestellt werden. Und da Woll Artikel kreative Lösungen für die Küche sind, hilft es, wenn der Weg von der Idee zum Produkt so kurz wie möglich ist. Bei Woll geht man ihn zu Fuß – das Büro der Produktdesigner liegt einen Steinwurf vom Schmelzofen entfernt. Mit Know-how und Vision im Haus und der partnerschaftlichen, nachhaltigen Zusammenarbeit mit Lieferanten, produziert das Team Woll in Deutschland schneller als anderswo.



IMMER ANDERS. IMMER WOLL.

So werden ständig einzigartige Lösungen entwickelt: vom abnehmbaren Pfannenstiel, der das Handling in der Küche erleichtert über plasmiierte Beschichtungen, die fast fettfreies Braten ermöglichen und unglaublich widerstandsfähig sind. Von nachhaltigen Induktionsböden, bis zum Smart-Lid-Deckel, der verschiedene Positionen einnehmen kann. Diese Produkte waren und sind so grundlegend neu, dass man dafür sogar eigenes Werkzeug entwickeln musste. Auf diese Art entstehen Produkte, die alles ein bisschen anders und vor allem – ein bisschen besser machen.



DER WEG HAT GERADE ERST BEGONNEN.

Heute macht es das Unternehmen stolz, dass bei unabhängigen Tests schon das Einsteigerprodukt die Premiumpfannen der Wettbewerber hinter sich lässt. Dass Woll-Produkte mittlerweile in über 60 Ländern geschätzt werden. Und die Woks ausgerechnet in China so gut ankommen. Dass die Produktserien Design-Awards in Reihe gewinnen. Und ganz besonders über persönliche Briefe von Kunden, die mit Woll-Produkten die Rezepte der Großmutter besser hinbekommen, als die Großmutter selbst.



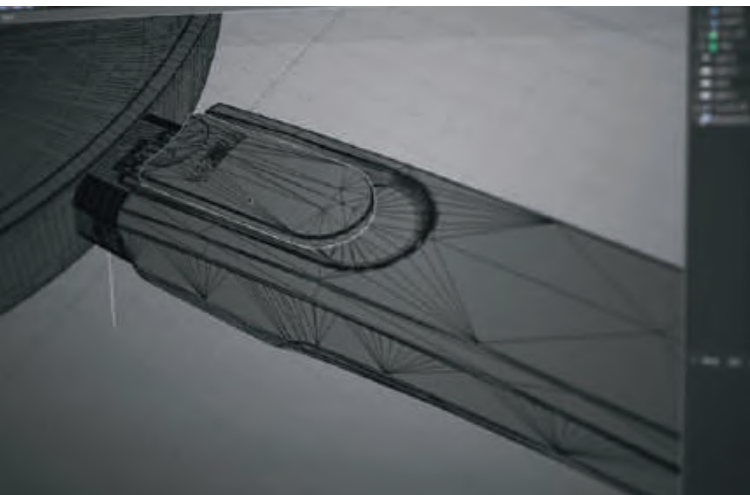
EIN FUNKEN INSPIRATION

Wir designen unsere Produkte selbst. Dafür entwickeln wir im ersten Schritt zahllose Skizzen – zunächst ganz klassisch mit Stift und Papier.



VIELE OPTIONEN. KEINE KOMPROMISSE.

Auf dieser Basis entsteht erst ein grobes, dann ein immer feineres Hartschaummodell, auch das ganz analog, genau in der Form, die wir uns vorstellen.



VOLLENDETES DESIGN

Erst, wenn alles perfekt passt, wird der Entwurf zu einem digitalen 3D-Modell, dann zu mehreren Prototypen und schließlich zum fertigen Produkt wird.



WIR BLEIBEN DRAN – DER STIEL NICHT

Wir haben uns monatelang mit Stielen und Edelstahl beschäftigt, getüftelt, ausprobiert, entworfen und vor allem verworfen – so lange, bis der Mechanismus perfekt funktioniert.



DAS FERTIGE PRODUKT

Alle mit einem einzigen Ziel vor Augen: ein Meisterwerk zu schaffen, das Ihre Augen zum Leuchten bringt.



ERPROBT UND GETESTET

Wir stellen unzählige Prototypen her, die dazu dienen, über den normalen Alltagsgebrauch hinaus getestet und gebraucht zu werden. Dies alles findet in unserem Labor statt. Denn wir wollen sicherstellen, dass nichts dem Zufall überlassen wird.



RAU UND HART IM NEHMEN

Unsere Antihafbeschichtungen sind hart im Nehmen. Die Beschichtungen werden mehreren strengen Schnitt- und Abriebtests unterzogen, um sicherzustellen, dass sie auch nach jahrelangem Gebrauch noch leistungsfähig sind.



UNTERSUCHUNG

Unter dem Mikroskop können wir die Leistung der Pfanne weiter analysieren – manche Dinge sind für das Auge einfach unsichtbar.



UNTER DRUCK

Jeder Griff wird einem Belastungstest unterzogen und jeder abnehmbare Griff wird an- und abmontiert – ein Prozess, der wiederholt wird, um sicherzustellen, dass der Mechanismus perfekt funktioniert. Übrigens, der TÜV prüft!



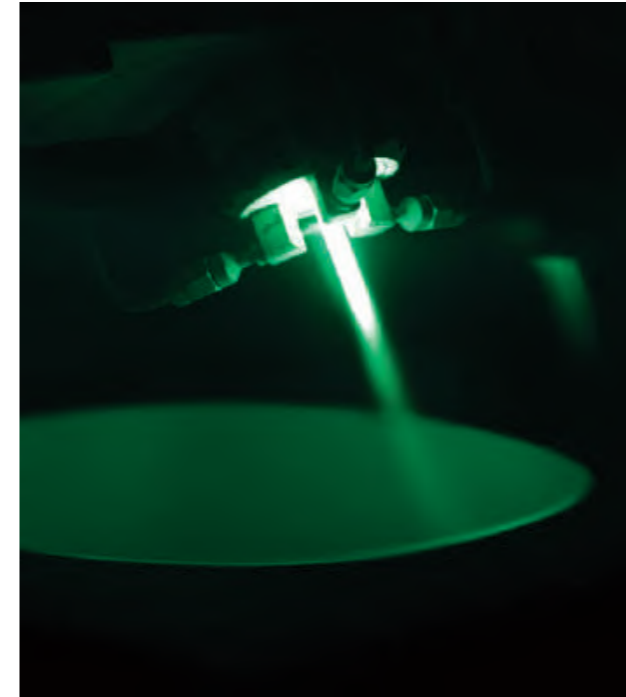
GÜTESIEGEL

Um nichts dem Zufall zu überlassen, werden alle von uns entwickelten Produkte bis an ihre Grenzen getestet, bis sie den Namen WOLL tragen dürfen.



GEGEN DEN STROM. FÜR DIE QUALITÄT.

Bei Woll geht es nicht darum, hochvolumig und billig zu produzieren. Sondern hochqualitativ und nachhaltig, und dafür gibt es keinen besseren Ort als in Deutschland. Die strengen Umweltauflagen, die hochqualifizierten Arbeitskräfte, das Engagement für soziale Verantwortung: Made in Deutschland ist viel mehr als ein Gütesiegel. Es ist auch die Garantie, Produkte auf höchstem Niveau unabhängig von komplexen Lieferketten zu produzieren – und die Kontrolle über die eigenen Innovationen zu behalten. Und heute ist Woll die Heimat der einzigartigen und wohl modernsten Aluguss-Pfannenproduktion in Europa.

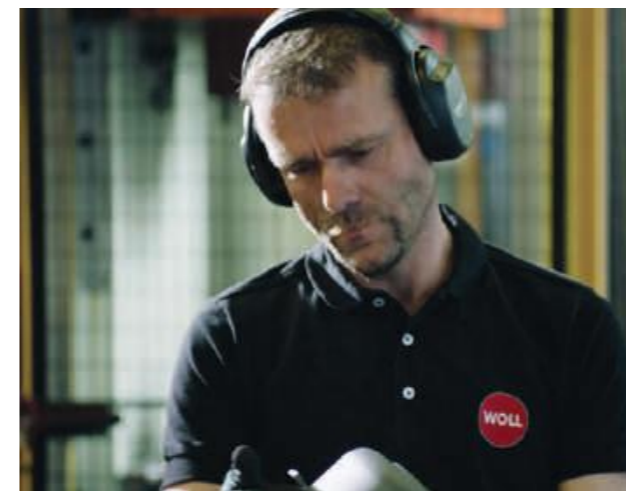


ES WIRD IMMER BESSER

Zunächst wird das Aluminium vor dem Einschmelzen in einem aufwändigen Prozess gereinigt. Schließlich garantiert nur der reinste Rohstoff die beste Verarbeitung. Zusätzlich schont Aluminium mit Reinheit auf diesem Niveau die Werkzeuge, was sich positiv auf die Nachhaltigkeit auswirkt. Das macht in der Pfannenproduktion sonst niemand.

Desweiteren wurde ein Roboter installiert, um die Versiegelungen der Pfannen noch widerstandsfähiger zu machen. Er härtet das Aluminium mit einem 20.000 Grad heißen Plasmastrahler. Die Idee hierfür kommt aus dem Flugzeugbau, dort werden mit dieser Technologie Turbinenblätter gehärtet.

Auch das Verwenden von Edelmetallen zum Sandstrahlen ist in der Branche einzigartig. Günstiger wäre es, man würde gewöhnlichen Sand zum Strahlen nehmen, der nur ein Zehntel kostet. Aber dieser synthetische Rohstoff, der die Oberfläche beispiellos anraut, macht die Versiegelungen eben noch robuster – also wird Edelmetalle verwendet. Wenn es das Produkt verbessert, sind Zahlen eben nicht alles.



EINE PFANNE IST TEAMWORK

Hochwertige Rohstoffe und neueste Technologien sind die Grundlage für Qualität, doch nichts geht über eine gut funktionierende Mannschaft ausgebildeter Facharbeiter:innen, die mit Engagement bei der Sache sind.

Das Team prüft die Güte jedes einzelnen Artikels permanent: Beim Gießen, Schleifen, Beschichten, Lackieren, beim Testen im Labor, bei der Montage und beim Versand. Im Laufe ihrer Produktion wird eine Woll-Pfanne mindestens 10 mal in die Hand genommen. Und den geschulten Fingerspitzen der Woll Mitarbeiter:innen entgeht garantiert kein Makel.



NACHHALTIGKEIT LIEGT IN DER FAMILIE

Diese Art eine Firma zu führen, ist typisch für ein Familienunternehmen. Doch die sind in dieser Branche eine Seltenheit. Bei Woll geht es nicht um kurzfristige Erfolge. Hier denkt man weiter – in Generationen. Und nachhaltigen Erfolg hat nur, wer den Menschen Produkte gibt, die sie lieben. Weil sie eine viel höhere Qualität haben. Weil sie durchdacht sind, Probleme lösen und einfach mehr Freude bereiten. Das ist und bleibt der Maßstab für jeden einzelnen Artikel, der die Produktion bei Woll verlässt.

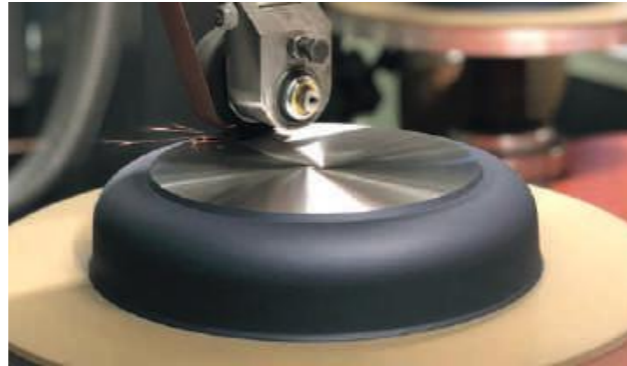
NEU KOMMT VON NEUGIER

Bei Woll ist eine gesunde Portion Neugier der Ursprung für neue Produkte. Alles ist darauf ausgelegt, zu beobachten und zuzuhören – und das seit Jahrzehnten. Bis heute pflegt das Vertriebssystem des Unternehmens den Kontakt zum Endkunden, um von direktem Feedback profitieren zu können. Zusätzlich werden auf vielen Reisen die aktuellsten Kochtrends auf der ganzen Welt studiert. Inspirationen sammeln und selber zur Inspiration werden. Das ist Woll.



OFFENHEIT UND GEMEINSAMKEIT. DER ANFANG VON ALLEM

Die Aufgeschlossenheit gegenüber Einflüssen, Meinungen und Entwicklungen findet innerhalb des Unternehmens ihre Fortsetzung. Zum Einen durch die Begeisterung für neueste Technologien, Materialien und Prozesse. Aber auch weil bei Woll jeder Mitarbeiter seine Überzeugungen einbringen kann. Alle werden gehört, alle werden ernst genommen. Diese Teamfähigkeit ist typisch für ein Familienunternehmen. Und typisch für die saarländische Herkunft. Nahe der Grenzen zu Luxemburg und Frankreich und mitten im Herzen Europas liegt Gemeinsamkeit einfach in der Natur der Menschen.



DESIGN IST DIE SCHÖNHEIT EINER IDEE

Woll-Produkte zeichnen sich immer durch einen gewissen Gedanken aus. Eine Idee, die das Produkt einzigartiger, das Kochen leichter und das Ergebnis besser macht. Diese Funktion mündet automatisch im Design. Es macht die Idee sichtbar. Oft ist sie so gut, dass sie sogar ausgezeichnet wird. Darüber freut man sich besonders – auch wenn bei Woll die Meinung der Kunden mehr zählt, als das Urteil einer Design-Jury.



AUS DEUTSCHLAND. FÜR DIE GANZE WELT

Made in Germany – für Woll ist dieses Siegel nicht nur ein Qualitätsmerkmal. Sondern auch ein Bekenntnis zum Standort. Zu den hochqualifizierten Mitarbeitern. Zu sozialer Verantwortung. Und zur nachhaltigen Produktion, die nirgendwo strengerer Auflagen unterliegt, als hierzulande. Diese Art zu denken und zu produzieren schätzt man mittlerweile auf der ganzen Welt.



WAS WOLL ANTREIBT

Mit einem Gefühl für Zeitgeist entwirft man bei Woll Produkte, die einen Unterschied machen. Und Standards setzen. So werden aus Menschen, die Essen lieben, Menschen, die Kochen lieben. Mit Produkten, die sie wie magisch an den eigenen Herd ziehen. Wo sie Spaß an der Zubereitung und Freude am Ergebnis haben. Das ist der Anspruch von Woll.



ALUMINIUM

Kochgeschirr aus Aluminium ist das funktionelle Multitalent in Ihrer Küche. Damit lassen sich Nudeln ebenso problemlos zubereiten wie ein aufwendiger Sonntagsbraten. Das liegt an der schnellen Erhitzbarkeit des Materials und der extrem hochwertigen und langlebigen Versiegelung, an der nichts haften bleibt. Im Gegensatz zu herkömmlichem Aluminium-Kochgeschirr funktionieren die Produkte von Woll auch auf Induktion – ein spezielles Produktionsverfahren macht das möglich. Höchste Qualität kommt nicht von ungefähr, sondern ist echte Handwerkskunst. Wir gießen jede Pfanne einzeln von Hand, aus reiner Aluminiumlegierung, in einem traditionellen Verfahren. Es sind die richtigen Zutaten, die den Unterschied machen. Das Aluminiumguss-Kochgeschirr wird mit hochwertigem Korund sandgestrahlt – das ist in unserer Branche einzigartig. Es gibt billigere Alternativen, aber dieser synthetische Rohstoff schafft eine beispiellos raue Oberfläche und macht die Versiegelungen noch robuster – genau deshalb verwenden wir Edelkorund. In mehreren Schichten schützt es vor Korrosion und sorgt für jahrelanges Kochvergnügen mit vollkommen schnitt- und abriebfesten Oberflächen, an denen absolut nichts kleben bleibt!



EISENGUSS-KOCHGESCHIRR

Für die liebevolle Zubereitung von Sonntagsbraten und Schmorgerichten ist Eisenguss einfach ideal. Die traditionell hergestellten Bräter, Töpfe und Grillpfannen sind besondere Eyecatcher, in denen Gerichte immer gelingen – egal, welchen Herdtyp Sie haben. Die raue Oberfläche nimmt Bratensaft in den Zwischenräumen auf und reichert die Aromen an. Die innovative Tropfenstruktur des Deckels berieselt das Bratgut, wodurch es noch zarter wird. Und dank hoher Wärmespeicherung bleibt Ihr Gericht auch auf dem Esstisch noch lange heiß. Eisenguss ist schwer – und schwer beeindruckend.



KARBONSTAHL

Kochgeschirr aus Karbonstahl besteht aus einer Mischung aus Eisen und Kohlenstoff und gehört wegen seiner Vielseitigkeit und Langlebigkeit zur Standardausstattung von Profiküchen weltweit. Seine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung machen es perfekt zum Rösten, Braten und Sautieren. Gut eingebrannt entwickelt es mit der Zeit eine natürliche Antihafschicht, und ist somit ideal für empfindliche Zutaten. Zudem ist Karbonstahl langlebig und hält auch hoher Hitze stand.



EDELSTAHL-KOCHGESCHIRR

Wer Nudeln, Kartoffeln, Reis, Gemüse oder Eintöpfe kochen will, für den sind Töpfe aus Edelstahl einfach ideal. Woll-Produkte sind durch ihre Materialzusammensetzung besonders hitzeleitfähig, damit das Wasser schneller kocht. So sparen Sie beim Kochen Energie. Zusätzlich gibt es für unser Edelstahl-Kochgeschirr durchdachte Features wie den intelligenten Deckel, der das Kochen noch einfacher macht. Und natürlich funktionieren Edelstahl-Kochtöpfe von Woll mit allen Herdarten. Eine glänzende Lösung für Ihre Küche.



OHNE STIEL. MIT VERSTAND.

Ein abnehmbarer Stiel hat viele Vorteile. Zum Beispiel wenn Ihre Küche mal wieder zum Kindergarten wird und kleine Hände um den Herd huschen. Aber auch im Ofen, in der Spüle, im Geschirrspüler und im Schrank ist eine Pfanne ohne Stiel besser aufgehoben.





eco
LITE

LEICHTER. FÜR DICH UND DIE NATUR.

PFAS-FREE



LEICHT GEBAUT, SCHWER BEEINDRUCKEND

Unsere Eco Lite QXR-Serie ist ganz neu gedacht: mit weniger Material ist sie 35% leichter als unsere Diamond Lite Serie. Sie wird aus 100% recyceltem Aluminium hergestellt und wir haben für sie eine ganz neue Versiegelung entwickelt. Ohne „Forever Chemicals“, aber mit allen Vorteilen, die man von unseren Produkten kennt: Extreme Robustheit, eine lange Lebensdauer und die raue Oberfläche, die es nur bei Woll gibt – und an der nichts haften bleibt.



REUSE – REDUCE – RECYCLE

Also Rohstoffe wiederverwenden, Energieverbrauch verringern, Materialien in den Wertstoffkreislauf zurückführen – das sind bei uns Grundpfeiler des alltäglichen Produktionsprozesses. Wir machen das, weil wir daran glauben. Weil es der Natur hilft. Und weil es unsere Produkte besser macht. Unsere Eco Lite-Pfanne ist aus 100% recyceltem Aluminium hergestellt. Ein Beispiel? Unsere Stiele enthalten 50% nachwachsende Materialien. Sie werden aus Holzmehl gewonnen – einem Nebenprodukt aus nachhaltig beforsteten Wäldern in Niedersachsen.



HIER GEHT NICHTS VERLOREN

Unser gesamter Herstellungsprozess steht unter dem Motto: bloß nichts verschwenden. Deshalb gehen wir auch so sorgfältig mit unseren Ressourcen um. Dieses Verantwortungsbewusstsein spüren Sie bis in die Details unserer Produkte. So ist zum Beispiel der Rand unserer Eco Lite-Pfanne so präzise geformt, dass beim Abgießen garantiert nichts daneben geht. Alles andere wäre auch echt daneben.



UND ES KOMMT DOCH AUF ÄUSSERLICHKEITEN AN

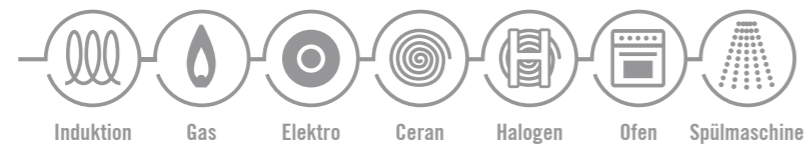
Unsere Verpackung ist so durchdacht wie ihr Inhalt: 100% recycelter Karton, mit umweltfreundlicher Tinte bedruckt. Damit Sie sie ohne schlechtes Gewissen recyceln oder kompostieren können. Oder verwenden Sie sie einfach nochmal – schließlich verdient jeder eine zweite Chance.

eco LITE

LEICHT GEBAUT, SCHWER BEEINDRUCKEND

Wir verwenden weniger Rohstoffe, damit die Eco Lite natürlich, regional und nachhaltig ist – und leicht in der Hand liegt. Mit unserer neuesten Technologie ohne Einsatz von Forever Chemicals wird die Diamond-QXR-Versiegelung ressourcenschonend hergestellt. WOLL Eco Lite – Leichter. Für Dich & die Natur.

PFAS-FREE



Nachhaltige, feste Stiele sind backofenfest bis zu 200 °C

100% Induktionsboden für energieeffizientes Kochen

Nachhaltige Seitengriffe und Deckel aus Sicherheitsglas sind backofenfest bis zu 200 °C

PFAS-FREIE DIAMOND-QXR-OBERFLÄCHE – BESSER FÜR DICH & DEN PLANETEN.

QXR ist unsere neue, außergewöhnlich harte Oberflächenveredelung ohne Forever Chemicals. Diese Weltneuheit verbraucht 30% weniger Energie in der Produktion, besteht aus natürlichem Quarzit und liefert bemerkenswerte Antihafteffekte. Zusammen mit den eingelagerten Diamant-Kristallen erreicht die neue Eco Lite QXR-Serie zusätzlich eine unvergleichliche Robustheit. Und durch die ultrarauhe Oberfläche, die es nur bei Woll gibt, entstehen Röstaromen, die Ihre Gerichte noch leckerer machen. Der Genuss darf schließlich nicht zu kurz kommen.



FLACHPFANNE mit PFAS-freier Versiegelung

- ∅ 20 cm, 5 cm hoch
- ∅ 24 cm, 5 cm hoch
- ∅ 28 cm, 5 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
520ELI-Q	1520ELI-Q
524ELI-Q	1524ELI-Q
528ELI-Q	1528ELI-Q



STIELTOPF mit PFAS-freier Versiegelung

- ∅ 18 cm, 9 cm hoch, 1,6 L

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
918ELI-Q	1918ELI-Q



HOCHRANDPFANNE mit PFAS-freier Versiegelung

- ∅ 24 cm, 7 cm hoch, 2,5 L
- ∅ 28 cm, 7 cm hoch, 3,5 L

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
724ELI-Q	1724ELI-Q
728ELI-Q	1728ELI-Q



TOPF mit PFAS-freier Versiegelung

- ∅ 20 cm, 10 cm hoch, 2,2 L
- ∅ 24 cm, 11 cm hoch, 3,6 L

Induktion	
2 Seitengriffe	
	120ELI-Q
	124ELI-Q



WOK- UND RÜHRPFANNE mit PFAS-freier Versiegelung

- ∅ 30 cm, 10 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
1030ELI-Q	11030ELI-Q



SICHERHEITSGLASDECKEL

- ∅ 18 cm
- ∅ 20 cm
- ∅ 24 cm
- ∅ 28 cm
- ∅ 30 cm

- S18ELM
- S20ELM
- S24ELM
- S28ELM
- S30ELM



VERPACKUNG

Hergestellt aus 100% recyceltem Karton und mit umweltfreundlicher Tinte bedruckt!

Aktuelle Set-Angebote und Aktionen finden sich in der Preisliste.



DAS NACHHALTIGE KOCHGESCHIRR. NEU GEDACHT, LEICHT GEMACHT.



LITE

FÜR JEDEN TAG. UND JEDES GERICHT.



PERFEKT FÜR JEDES GERICHT

Das perfekte Kochgeschirr für jeden Tag und jedes Gericht. Robust, leicht und mit herausragender Leistung – egal ob Sie ein schnelles, gesundes Familienessen zubereiten wollen oder mit den Kindern einen Kuchen in den Ofen schieben möchten. Diamond Lite ist wie eine helfende Hand am Herd, von der Qualität über die Vielseitigkeit bis zum kinderleichten Abwasch macht diese Serie Ihr Leben in der Küche jeden Tag ein ganzes Stück leichter.



MIT SICHERHEIT AUCH OHNE STIEL

Ein abnehmbarer Stiel hat viele Vorteile. Zum Beispiel wenn Ihre Küche mal wieder zum Kindergarten wird und kleine Hände um den Herd huschen. Aber auch im Ofen, in der Spüle, im Geschirrspüler und im Schrank ist eine Pfanne ohne Stiel besser aufgehoben.

ZUBEHÖR, DAS DAZU GEHÖRT

Diamond Lite – das ist eine ganze Welt an multifunktionalen Produkten. Sie alle wurden entwickelt, um perfekt zueinander zu passen und das Kochen leichter zu machen: vom Einsatz zum gesunden Dämpfen und Sieben, über den Spritzschutz, der auch als Untersetzer funktioniert, bis zum Pfannenschutz – für jeden Bedarf gibt es das perfekte Accessoire.

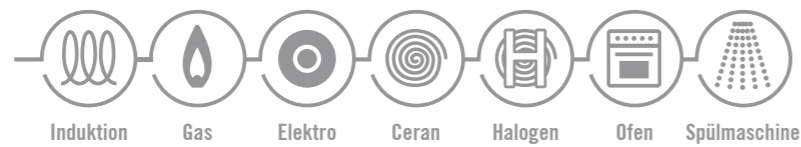
UNSERE DECKEL STEHEN FÜR SICH SELBST

Die Diamond Lite-Serie macht Kochen einfacher – das gilt auch für den optionalen Smart Lid-Deckel aus Sicherheitsglas. Auch bei geschlossenem Topf lässt er Sie Ihr Gericht im Blick behalten. Und Sie können ihn beim Öffnen jederzeit auf dem Rand des Kochgeschirrs einrasten. So läuft das Kondenswasser nicht auf Ihre Arbeitsplatte, sondern in den Topf zurück. Da kommt es schließlich auch her.

LITE

PERFEKT. JEDES MAL. UND FÜR JEDES MAHL.

Sie ist robust, sie ist leicht und sie kann einfach alles: kein Wunder, dass die umfangreiche Diamond Lite-Serie unsere beliebteste ist. Sie ist der ideale Begleiter einer abwechslungsreichen Familienküche.



Auf ca. 6 mm Bodenstärke gegossener Thermoboden für optimale Wärmespeicherung, der sich bei hohen Temperaturen nicht verzieht. Induktionsversion mit ca. 8 mm starkem Boden.

Schnitt- und abriebfeste fünflagige Diamant-Versiegelung



Seitengriffe und Sicherheitsglasdeckel sind backofenfest bis 250 °C



**GUSS-CRÊPEPFANNE**

Ø 26 cm, flach

		Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel	Fester Stiel	Abnehm. Stiel
226DPS	1226DPS	226DPI	1226DPI

**GUSS-PFANNE, RECHTECKIG**

30 x 26 cm, 7 cm hoch

		Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel	Fester Stiel	Abnehm. Stiel
629DPS	1629DPS	629DPI	1629DPI

**GUSS-FLACHPFANNE**

Ø 20 cm, 5 cm hoch
 Ø 22 cm, 5 cm hoch
 Ø 24 cm, 5 cm hoch
 Ø 26 cm, 5 cm hoch
 Ø 28 cm, 5 cm hoch
 Ø 30 cm, 5 cm hoch
 Ø 32 cm, 5 cm hoch

		Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel	Fester Stiel	Abnehm. Stiel
520DPS	1520DPS	520DPI	1520DPI
		522DPI	1522DPI
524DPS	1524DPS	524DPI	1524DPI
		526DPI	1526DPI
528DPS	1528DPS	528DPI	1528DPI
		530DPI	1530DPI
532DPS	1532DPS	532DPI	1532DPI

**GUSS-GRILLPFANNE, VIERECKIG, MIT RILLEN**

24 x 24 cm, 4 cm hoch
 28 x 28 cm, 4 cm hoch

		Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel	Fester Stiel	Abnehm. Stiel
624-1DPS	1624-1DPS	624-1DPI	1624-1DPI
628-1DPS	1628-1DPS	628-1DPI	1628-1DPI

**GUSS-HOCHRANDPFANNE**

Ø 24 cm, 7 cm hoch, 2,5 L
 Ø 26 cm, 7 cm hoch, 3,0 L
 Ø 28 cm, 7 cm hoch, 3,5 L
 Ø 32 cm, 6,5 cm hoch, 4,75 L

		Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel	Fester Stiel	Abnehm. Stiel
724DPS	1724DPS	724DPI	1724DPI
726DPS	1726DPS	726DPI	1726DPI
728DPS	1728DPS	728DPI	1728DPI
732DPS	1732DPS	732DPI	1732DPI

**GUSS-WOK- UND RÜHRPFANNE**

Ø 24 cm, 9 cm hoch
 Ø 26 cm, 9 cm hoch
 Ø 30 cm, 10 cm hoch
 Ø 32 cm, 10 cm hoch

		Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel	Fester Stiel	Abnehm. Stiel
1024DPS	11024DPS	1024DPI	11024DPI
1026DPS	11026DPS	1026DPI	11026DPI
1030DPS	11030DPS	1030DPI	11030DPI
1032DPS	11032DPS	1032DPI	11032DPI

**GUSS-PFANNE, VIERECKIG**

22 x 22 cm, 5,5 cm hoch
 24 x 24 cm, 5,5 cm hoch
 26 x 26 cm, 6 cm hoch
 28 x 28 cm, 6 cm hoch

		Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel	Fester Stiel	Abnehm. Stiel
622DPS	1622DPS	622DPI	1622DPI
624DPS	1624DPS	624DPI	1624DPI
626DPS	1626DPS	626DPI	1626DPI
628DPS	1628DPS	628DPI	1628DPI

**GUSS-WOK- UND -RÜHRPFANNE, MIT GLASDECKEL, IN BOX**

Ø 34 cm, 11 cm hoch

		Induktion	
Fester Stiel + Seitengriff	Abnehm. Stiel + Seitengriff	Fester Stiel + Seitengriff	Abnehm. Stiel + Seitengriff
1034DPSL	11034DPSL	1034DPIL	11034DPIL

**GUSS-STIELTOPF MIT GLASDECKEL**

Ø 18 cm, 9,5 cm hoch, 2,0 L
 Ø 20 cm, 10 cm hoch, 2,5 L

		Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel	Fester Stiel	Abnehm. Stiel
918DPSL	1918DPSL	918DPIL	1918DPIL
920DPSL	1920DPSL	920DPIL	1920DPIL

**GUSS-KASSEROLLE MIT GLASDECKEL**

Ø 24 cm, 9 cm hoch, 3,8 L
 Ø 28 cm, 10,5 cm hoch, 5,5 L

		Induktion	
2 Seiten-griffe	2 Seiten-griffe	2 Seiten-griffe	2 Seiten-griffe
824DPSL	824DPSL	824DPIL	824DPIL
828DPSL	828DPSL	828DPIL	828DPIL

**GUSS-KASSEROLLE, VIERECKIG, MIT GLASDECKEL**

22 x 22 cm, 9 cm hoch, 3,5 L
 24 x 24 cm, 10,5 cm hoch, 4,5 L
 26 x 26 cm, 10,5 cm hoch, 5,5 L
 28 x 28 cm, 10,5 cm hoch, 6 L

		Induktion	
2 Seiten-griffe	2 Seiten-griffe	2 Seiten-griffe	2 Seiten-griffe
1022-2DPSL	1022-2DPSL	1022-2DPIL	1022-2DPIL
1024-2DPSL	1024-2DPSL	1024-2DPIL	1024-2DPIL
1026-2DPSL	1026-2DPSL	1026-2DPIL	1026-2DPIL
1028-2DPSL	1028-2DPSL	1028-2DPIL	1028-2DPIL

**GUSS-TOPF MIT GLASDECKEL**

Ø 20 cm, 11,5 cm hoch, 3,0 L
 Ø 24 cm, 13,5 cm hoch, 5,0 L
 Ø 28 cm, 15,5 cm hoch, 7,5 L

		Induktion	
2 Seiten-griffe	2 Seiten-griffe	2 Seiten-griffe	2 Seiten-griffe
120DPSL	120DPSL	120DPIL	120DPIL
124DPSL	124DPSL	124DPIL	124DPIL
128DPSL	128DPSL	128DPIL	128DPIL

**GUSS-BRÄTER MIT GLASDECKEL und Silikongriffen**

27 x 22 cm, 9,5 cm hoch, 3,7 L
 31 x 26 cm, 11 cm hoch, 6,0 L

		Induktion	
2 eingegoss. Seitengriffe	2 eingegoss. Seitengriffe	2 eingegoss. Seitengriffe	2 eingegoss. Seitengriffe
2722DPS	2722DPS	2722DPI	2722DPI
3126DPS	3126DPS	3126DPI	3126DPI

**SICHERHEITSGLASDECKEL, RUND UND OVAL**

Ø 18 cm	S18M
Ø 20 cm	S20M
Ø 22 cm	S22M
Ø 24 cm	S24M
Ø 26 cm	S26M
Ø 28 cm	S28M
Ø 30 cm	S30M
Ø 32 cm	S32M
Ø 34 cm	S34 + 104W
Ø 36 cm	S36 + 104W
27 x 22 cm	S2722
31 x 26 cm	S231

**SICHERHEITSGLASDECKEL, VIERECKIG UND RECHTECKIG**

22 x 22 cm	S222M
24 x 24 cm	S224M
26 x 26 cm	S226M
28 x 28 cm	S228M
30 x 26 cm	S229M



VERPACKUNG

Farbige Hüllen, welche sich perfekt zum Aufhängen und Stapeln eignen, sowie Geschenkboxen.

Aktuelle Set-Angebote und Aktionen finden sich in der Preisliste.



DIE FAMILIEN-SERIE. VIELSEITIG, ROBUST UND PERFEKT VERSIEGELT.



SMART lid

CLEVERES UPGRADE FÜR LITE-PRODUKTE



UNSERE DECKEL STEHEN FÜR SICH SELBST

Die Frage ist nicht neu: wo lasse ich beim Kochen den Deckel, ohne dass das ganze Kondenswasser auf meiner Arbeitsplatte landet? Wir haben die perfekte Antwort darauf: mit unseren revolutionären Smart Lids, die Sie auf dem Rand des Topfes parken können, läuft das Wasser automatisch zurück in den Topf. Und das während Sie sich mit freien Händen weiter um Ihr Gericht kümmern können.



PERFEKTE PARTNER

Alle Smart Lids sind hitzebeständig bis 250 Grad und können auch im Ofen verwendet werden. Und sie wurden so konzipiert, dass sie perfekt zu unseren Produkten der Diamond Lite-Serie passen.



SMART LID

Ø 20 cm

S20SLM

Ø 24 cm

S24SLM

Ø 28 cm

S28SLM



SMART LID, VIERECKIG

24 x 24 cm

S224SLM

26 x 26 cm

S226SLM

28 x 28 cm

S228SLM



ACTIVE LITE

NACHHALTIGER KOCHEN, GESÜNDER ESSEN.



BRATEN – KOCHEN – AUF UND ZU – NOCH 5 MINUTEN – SCHON FERTIG!

Unsere Active Lite Produkte haben Schnellkochtöpfe revolutioniert. Sie können den Deckel jederzeit öffnen, um neue Zutaten oder Gewürze in den Topf zu werfen. Und sich jedes Mal auf gesundes, leckeres Essen freuen, das schneller und energieeffizienter kaum zubereitet werden kann.



DU LÄSST AUCH NICHTS ANBRENNEN

Die antihafende Diamantversiegelung macht das Leben leichter. Braten Sie einfach alles direkt im Topf an!



50% SCHNELLER. 70% ÖKOLOGISCHER.

Mit Deckel kochen Sie alles bis zu 50% schneller – und verbrauchen viel weniger Energie. So lecker kann nachhaltig sein.



DÜNSTEN IST GESUND

Lust auf leckeres, farbenfrohes Gemüse voller Vitamine und Nährstoffe? Mit einem Siebeinsatz aus Silikon lässt sich alles auf gesunde Art dünsten.

ACTIVE LITE

KOCHEN AUF NEUEM NIVEAU. SCHNELLER, SCHONENDER, GESÜNDER.

Alles in einem Topf – und das so einfach, lecker und schnell wie möglich. Braten, kochen und schnell noch etwas in den Topf werfen, noch kurz weiter kochen lassen und schon ist alles fertig! Schneller und energieeffizienter kann man kaum kochen. Und dank der intelligenten Ventiltechnik kocht der Topf niemals über. Das beste, gesündeste Essen ist nur noch eine Sekunde entfernt. Naja, vielleicht auch zwei.

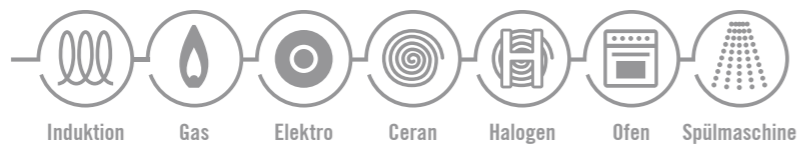
Active Lite-Deckel für aktives Kochen und Dünsten aus gehärtetem Sicherheitsglas



Seitengriffe backofenfest bis 250 °C

Schnitt- und abriebfeste fünfteilige Diamant-Versiegelung

Spülmaschinenfest – mit abgenommenem Deckel



solutions 2018




GUSS-KASSEROLLE, VIERECKIG, MIT ACTIVE-LITE-DECKEL

22 x 22 cm, 9 cm hoch, 3.2 L
26 x 26 cm, 10.5 cm hoch, 5.5 L

	Induktion	
	2 Seiten- griffe	2 Seiten- griffe
1022-2DAL		1022-2DALI
1026-2DAL		1026-2DALI

**GUSS-KASSEROLLE, VIERECKIG, MIT ACTIVE-LITE-DECKEL
UND SILIKON-SIEBEINSATZ**

22 x 22 cm, 9 cm hoch, 3.2 L
26 x 26 cm, 10.5 cm hoch, 5.5 L

1022-2-1DAL		1022-2-1DALI
1026-2-1DAL		1026-2-1DALI


GUSS-KASSEROLLE, MIT ACTIVE-LITE-DECKEL

∅ 24 cm, 9 cm hoch, 3.8 L
∅ 28 cm, 10.5 cm hoch, 5.5 L

	Induktion	
	2 Seiten- griffe	2 Seiten- griffe
824DAL		824DALI
828DAL		828DALI


GUSS-TOPF, MIT ACTIVE-LITE-DECKEL

∅ 20 cm, 11.5 cm hoch, 3.0 L
∅ 24 cm, 13.5 cm hoch, 5.0 L
∅ 28 cm, 15.5 cm hoch, 7.5 L

	Induktion	
	2 Seiten- griffe	2 Seiten- griffe
120DAL		120DALI
124DAL		124DALI
128DAL		128DALI

**GUSS-TOPF, MIT ACTIVE-LITE-DECKEL
UND SILIKON-SIEBEINSATZ**

∅ 20 cm, 11.5 cm hoch, 3.0 L
∅ 24 cm, 13.5 cm hoch, 5.0 L
∅ 28 cm, 15.5 cm hoch, 7.5 L

120-1DAL		120-1DALI
124-1DAL		124-1DALI
128-1DAL		128-1DALI


VERPACKUNG

Farbige Geschenkboxen mit Aufkleber, wenn der Dämpfeinsatz enthalten ist.



eco
logic

EINFACH. MEISTERHAFT. NACHHALTIG HERGESTELLT.

PFAS-FREE



MINIMALISTISCHES DESIGN – NACHHALTIG GEFERTIGT

Eco Logic ist unsere bahnbrechende erste Serie mit Holzstielen und QXR-Versiegelung. Außergewöhnliches Design unter Verwendung exklusiver Materialien – und ganz ohne PFAS. Die einzigartige Verarbeitung und bis ins Detail durchdachte Funktionen machen aus einer Pfanne mehr als eine Pfanne: ein Designobjekt, das sogar dann Freude macht, wenn es einfach nur auf der Arbeitsplatte steht. Eco Logic ist ein Designobjekt für die Küche. Individuell konfigurierbar. Und einfach zu schön, um es jemals verstauen zu wollen.



QXR. DIE REVOLUTION HAT 3 BUCHSTABEN.

Unsere neue, außergewöhnlich harte und abriebfeste PFAS-freie Diamond-QXR-Versiegelung verbraucht bis zu 30 % weniger Energie in der Produktion. Sie basiert auf einer Zusammensetzung, die dem in der Natur vorkommenden Quarzit ähnelt, das die raue, abriebfeste Oberfläche inspiriert hat, an der nichts haften bleibt – unvergleichbar mit anderen keramischen Oberflächen. Darüber hinaus hat die raue Oberfläche einen weiteren – geschmacklichen – Vorteil: Es schließt Bratensäfte zwischen der Pfanne und den Zutaten ein und sorgt somit dafür, dass Gerichte zart und saftig werden.

EINE NACHHALTIGE SPITZENLEISTUNG

Unsere Produkte der Serie Eco Logic sind optional mit Holzgriffen und -stielen aus Buchenholz erhältlich, das aus verantwortungsvoll bewirtschafteten und FSC®-zertifizierten europäischen Wäldern stammt. Die Griffe werden bei 190 Grad thermisch behandelt, was ihnen einen besonders edlen Look verleiht. Von der Haptik kann man sich nur selbst überzeugen. Wir freuen uns, dass unsere Eco Logic-Kochgeschirrs- serie als Gewinner des German Design Award 2024 und des Kitchen Innovation Golden Award 2024 – hier in der Koch- und Backgeschirr-Kategorie als „Best of the Best“ – ausgezeichnet wurde. Die prestigeträchtige Auszeichnung würdigt herausragende Produktinnovationen, Produktvorteile, Design, Nachhaltigkeit und Materialeigenschaften. Exzellenz in Design, Qualität und Innovation ist unser Motto!

NACHHALTIG – ABNEHMBAR

WOLL ist bekannt für seine abnehmbaren Stiele, die in der Regel aus Phenolharz oder Edelstahl bestehen. Die Serie Eco Logic ist mit unserem ersten nachhaltigen abnehmbaren Holzgriff erhältlich, der im Gebrauch viele Vorteile bietet: Ohne den Stiel passt die Pfanne mühelos in den Backofen, in die Spüle und in die Spülmaschine. Und sie lässt sich in so gut wie jeder Küche einfach stapeln und verstauen.



SCHLICHTHEIT UND NACHHALTIGKEIT

Außergewöhnliches, minimalistisches Design, handwerkliches Können – vereint mit höchster Qualität und nachhaltigen Materialien. Durch Einsatz neuester Technologie verzichten wir bei der DIAMOND-QXR-Versiegelung auf den Einsatz von „Forever Chemicals“ und produzieren ressourcenschonend. WOLL Eco Logic – Einfach. Meisterhaft. Nachhaltig hergestellt.

PFAS-FREE

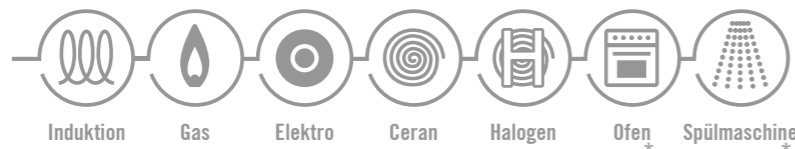


Schnelle Hitzeverteilung und -speicherung

Made in Germany



Der abnehmbare Stiel – einfach, praktisch, sicher! Auch mit festem Massivholzstiel erhältlich.



Stiel aus nachhaltigem Massivholz*

Ca. 8 mm starker Induktionsboden für energieeffizientes Kochen

Seitengriffe und Deckelknopf aus nachhaltigem Massivholz*

PFAS-FREIE DIAMOND-QXR-OBERFLÄCHE – BESSER FÜR DICH & DEN PLANETEN.

QXR ist unsere neue, außergewöhnlich harte Oberflächenveredelung ohne Forever Chemicals. Diese Weltneuheit verbraucht 30% weniger Energie in der Produktion, besteht aus natürlichem Quarzit und liefert bemerkenswerte Antihafteffekte. Zusammen mit den eingelagerten Diamant-Kristallen erreicht die neue Eco Lite QXR-Serie zusätzlich eine unvergleichliche Robustheit. Und durch die ultrarauhe Oberfläche, die es nur bei Woll gibt, entstehen Röstaromen, die Ihre Gerichte noch leckerer machen. Der Genuss darf schließlich nicht zu kurz kommen.

*Stiele, Seitengriffe und Deckelknöpfe aus Massivholz sind nicht spülmaschinenfest und nicht für den Backofen geeignet.



GUSS-CRÊPEPFANNE
mit PFAS-freier Versiegelung
Ø 26 cm, flach

Induktion		
Abnehmb. Holzstiel	Fester Holzstiel	Abnehmb. Stiel
1226WLCI-Q	226WLCI-Q	1226LCI-Q



GUSS-WOK- UND RÜHRPFANNE
mit PFAS-freier Versiegelung
Ø 24 cm, 9 cm hoch
Ø 28 cm, 10 cm hoch
Ø 30 cm, 10 cm hoch

Induktion		
Abnehmb. Holzstiel	Fester Holzstiel	Abnehmb. Stiel
11024WLCI-Q	1024WLCI-Q	11024LCI-Q
11028WLCI-Q	1028WLCI-Q	11028LCI-Q
11030WLCI-Q	1030WLCI-Q	11030LCI-Q



GUSS-FLACHPFANNE
mit PFAS-freier Versiegelung
Ø 20 cm, 5 cm hoch
Ø 24 cm, 5 cm hoch
Ø 28 cm, 5 cm hoch

Induktion		
Abnehmb. Holzstiel	Fester Holzstiel	Abnehmb. Stiel
1520WLCI-Q	520WLCI-Q	1520LCI-Q
1524WLCI-Q	524WLCI-Q	1524LCI-Q
1528WLCI-Q	528WLCI-Q	1528LCI-Q



GUSS-STIELTOPF MIT GLASDECKEL
mit PFAS-freier Versiegelung
Ø 18 cm, 10 cm hoch, 2,4 L

Induktion		
Abnehmb. Holzstiel	Fester Holzstiel	Abnehmb. Stiel
1118WLCI-Q	118WLCI-Q	1118LCI-Q



GUSS-HOCHRANDPFANNE
mit PFAS-freier Versiegelung
Ø 24 cm, 7 cm hoch, 2,5 L
Ø 28 cm, 7 cm hoch, 3,5 L

Induktion		
Abnehmb. Holzstiel	Fester Holzstiel	Abnehmb. Stiel
1724WLCI-Q	724WLCI-Q	1724LCI-Q
1728WLCI-Q	728WLCI-Q	1728LCI-Q



GUSS-TOPF MIT GLASDECKEL
mit PFAS-freier Versiegelung
Ø 20 cm, 12 cm hoch, 3,0 L
Ø 24 cm, 14 cm hoch, 4,5 L

Induktion	
2 Seitengriffe aus Holz	2 Seitengriffe
120WLCI-Q	120LCI-Q
124WLCI-Q	124LCI-Q



GUSS-PFANNE, VIERECKIG
mit PFAS-freier Versiegelung
24 x 24 cm, 6 cm hoch
28 x 28 cm, 6,5 cm hoch

Induktion		
Abnehmb. Holzstiel	Fester Holzstiel	Abnehmb. Stiel
1624WLCI-Q	624WLCI-Q	1624LCI-Q
1628WLCI-Q	628WLCI-Q	1628LCI-Q



GUSS-KASSEROLLE, SQUARE, MIT GLASDECKEL
mit PFAS-freier Versiegelung
Ø 20 cm, 12 cm hoch, 3,0 L
Ø 24 cm, 14 cm hoch, 4,5 L

Induktion	
2 Seitengriffe aus Holz	2 Seitengriffe
1024-2WLCI-Q	1024-2LCI-Q
1028-2WLCI-Q	1028-2LCI-Q

Stiele, Seitengriffe und Deckelknöpfe aus Massivholz sind nicht spülmaschinenfest und nicht für den Backofen geeignet. Die angegebenen Größen beziehen sich auf das Maß vom oberen Innenrand zu Innenrand.



GUSS-BRÄTER MIT GLASDECKEL und Silikongriffen
33 x 26 cm, 11 cm hoch, 7,8 L

Induktion
2 eingegoss. Seitengriffe
3326LCI-Q



LOGIC SICHERHEITSGLASDECKEL, RUND

Ø 18 cm	S18WLCM
Ø 20 cm	S20WLCM
Ø 24 cm	S24WLCM
Ø 28 cm	S28WLCM
Ø 30 cm	S30WLCM



LOGIC SICHERHEITSGLASDECKEL, VIERECKIG

24 x 24 cm	S224WLCM
28 x 28 cm	S228WLCM



PACKAGING

Unsere Verpackung ist so durchdacht wie ihr Inhalt:
ein 100% recycelter Karton, mit umweltfreundlicher Tinte bedruckt!



logic

FORM IN VOLLENDUNG



FORM VOLLENDET DEINE KÜCHE. DEINE KÜCHE IST KOMPLETT.

Besondere Zutaten verdienen besondere Aufmerksamkeit – und eine besondere Küche. Dazu gehört auch ebenso besonderes Kochgeschirr. Denn erst damit wird Ihre Küche zum Kunstwerk und Kochen zum Erlebnis. Genau die richtige Aufgabe für die Logic-Serie, die Speerspitze unserer Innovationskraft: Sie vereint außergewöhnliches Formbewusstsein und höchste Qualität und macht daraus nicht nur eine einzigartige Pfanne, sondern ein vollendetes Designobjekt. Besonders für Sie.



LASSEN SIE IHRE ZUTATEN IM EIGENEN SAFT SCHMOREN

Durch die einzigartige Diamond XR-Versiegelung entsteht auf der Oberfläche ein besonders raues und robustes Profil. Für die Bratensäfte gibt es jetzt kein Entrinnen mehr: Sie bleiben zwischen Pfanne und Zutaten eingeschlossen und sorgen so dafür, dass Ihre Gerichte noch zarter und saftiger werden. Und das Beste: So haftet garantiert nichts mehr an. Außerdem wird die Oberfläche der Pfanne mit dieser Art der Versiegelung absolut schnitt- und abriebfest. Egal, wie gründlich Sie sie reinigen, oder ob Sie mal mit einem scharfen Messer darin schneiden – es passiert nichts. Manchmal ist oberflächlich sein eben doch gut.



WIR BLEIBEN DRAN – DER STIEL NICHT

Der Stiel aus Edelstahl ist das Highlight der Logic-Serie. Denn er ist der erste seiner Art, den wir so designed haben, dass er sich ganz einfach abnehmen lässt. Um das zu erreichen, mussten wir von Grund auf neu denken: Wir haben uns monatelang mit Stielen und Edelstahl beschäftigt, getüftelt, ausprobiert, entworfen und vor allem verworfen – so lange, bis der Mechanismus perfekt funktioniert. Natürlich ist auch ein abnehmbarer Griff aus Phenolic erhältlich.



GANZ AUSGEZEICHNET

Schon kurz nach der Markteinführung wurde das exzellente Design der Logic-Serie mit den renommiertesten Design-Awards Deutschlands prämiert – darunter der German Design Award, der iF Design Award und der Red Dot Award. Wir wollen eben um jeden Preis das beste Design.

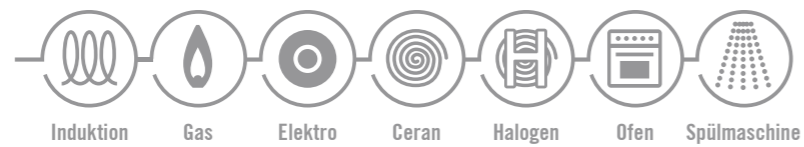
**VIELE OPTIONEN. KEINE KOMPROMISSE.**

Die Logic-Serie besticht nicht nur durch schlichtes Design, sondern auch durch individuelle Konfigurierbarkeit. Ob mit 24 cm oder 28 cm Durchmesser, mit Phenolic- oder Edelstahlstiel, mit Sicherheitsglasdeckel oder Edelstahl-Deckelknopf – Sie haben es in der Hand.

logic

KLARE LINIEN. AUF GANZER LINIE. DURCHDACHTER ALS GEDACHT.

Die Logic-Serie steht für außergewöhnliches Design unter Verwendung exklusiver Materialien. Einzigartige Verarbeitung und bis ins Detail durchdachte Funktionen machen aus einer Pfanne mehr als eine Pfanne: ein Designobjekt, das sogar dann Freude macht, wenn es einfach nur auf der Arbeitsplatte steht.





GUSS-CRÊPEPFANNE
 Ø 26 cm, flach

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
226LCI	1226LCI



GUSS-GRILLPFANNE, VIERECKIG, MIT RILLEN
 28 x 28 cm, 4,5 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
628-1LCI	1628-1LCI



GUSS-FLACHPFANNE
 Ø 20 cm, 5 cm hoch
 Ø 24 cm, 5 cm hoch
 Ø 28 cm, 5 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
520LCI	1520LCI
524LCI	1524LCI
528LCI	1528LCI



GUSS-WOK- UND RÜHRPFANNE
 Ø 24 cm, 9 cm hoch
 Ø 28 cm, 10 cm hoch
 Ø 30 cm, 10 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
1024LCI	11024LCI
1028LCI	11028LCI
1030LCI	11030LCI



GUSS-HOCHRANDPFANNE
 Ø 24 cm, 7 cm hoch, 2,5 L
 Ø 28 cm, 7 cm hoch, 3,5 L

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
724LCI	1724LCI
728LCI	1728LCI



GUSS-STIELTOPF MIT GLASDECKEL
 Ø 18 cm, 10 cm hoch, 2,4 L

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
118LCI	1118LCI



GUSS-PFANNE, VIERECKIG
 24 x 24 cm, 6 cm hoch
 28 x 28 cm, 6,5 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
624LCI	1624LCI
628LCI	1628LCI



GUSS-TOPF MIT GLASDECKEL
 Ø 20 cm, 12 cm hoch, 3,0 L
 Ø 24 cm, 14 cm hoch, 4,5 L

Induktion	
2 Seiten-griffe	
120LCIL	
124LCIL	

Feste Stiele und Seitengriffe sind backofenfest bis 250 °C.
 Die angegebenen Größen beziehen sich auf das Maß vom oberen Innenrand zu Innenrand.



GUSS-KASSEROLLE, VIERECKIG, MIT GLASDECKEL
 24 x 24 cm, 10 cm hoch, 4,5 L
 28 x 28 cm, 11 cm hoch, 6,5 L

Induktion
2 Seiten- griffe
1024-2LCIL
1028-2LCIL



GUSS-BRÄTER MIT GLASDECKEL
 33 x 26 cm, 11 cm hoch, 7,8 L

Induktion
2 Seiten- griffe
3326LCI



LOGIC SICHERHEITSGLASDECKEL, RUND

Ø 18 cm	S18LCM
Ø 20 cm	S20LCM
Ø 24 cm	S24LCM
Ø 28 cm	S28LCM
Ø 30 cm	S30LCM



LOGIC SICHERHEITSGLASDECKEL, VIERECKIG

24 x 24 cm	S224LCM
28 x 28 cm	S228LCM

*Deckelknöpfe mit permanenter Entlüftung.
 Die angegebenen Größen beziehen sich auf das Maß vom oberen Innenrand zu Innenrand.*



VERPACKUNG

Farbige Hüllen, welche sich perfekt zum Aufhängen und Stapeln eignen, sowie Geschenkboxen



GUSS-CRÊPEPFANNE mit Edelstahlstiel
 Ø 26 cm, flach

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
226PLCI	1226PLCI



GUSS-GRILLPFANNE, VIERECKIG, MIT RILLEN, mit Edelstahlstiel
 28 x 28 cm, 4,5 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
628-1PLCI	1628-1PLCI



GUSS-FLACHPFANNE mit Edelstahlstiel
 Ø 20 cm, 5 cm hoch
 Ø 24 cm, 5 cm hoch
 Ø 28 cm, 5 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
520PLCI	1520PLCI
524PLCI	1524PLCI
528PLCI	1528PLCI



GUSS-WOK- UND RÜHRPFANNE mit Edelstahlstiel
 Ø 24 cm, 9 cm hoch
 Ø 28 cm, 10 cm hoch
 Ø 30 cm, 10 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
1024PLCI	11024PLCI
1028PLCI	11028PLCI
1030PLCI	11030PLCI



GUSS-HOCHRANDPFANNE mit Edelstahlstiel
 Ø 24 cm, 7 cm hoch, 2,5 L
 Ø 28 cm, 7 cm hoch, 3,5 L

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
724PLCI	1724PLCI
728PLCI	1728PLCI



GUSS-STIELTOPF MIT GLASDECKEL mit Edelstahlstiel
 Ø 18 cm, 10 cm hoch, 2,4 L

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
118PLCIGL	1118PLCIGL



GUSS-PFANNE, VIERECKIG, mit Edelstahlstiel
 24 x 24 cm, 6 cm hoch
 28 x 28 cm, 6,5 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel	Abnehm. Stiel
624PLCI	1624PLCI
628PLCI	1628PLCI



GUSS-TOPF MIT GLASDECKEL
 mit Edelstahlseitengriffen
 Ø 20 cm, 12 cm hoch, 3,0 L
 Ø 24 cm, 14 cm hoch, 4,5 L

Induktion
2 Seiten- griffe
120PLCIL
124PLCIL

Feste Stiele und Seitengriffe sind backofenfest bis 250 °C.
 Die angegebenen Größen beziehen sich auf das Maß vom oberen Innenrand zu Innenrand.



GUSS-KASSEROLLE, VIERECKIG, MIT GLASDECKEL
mit Edelstahlseitengriffen
28 x 28 cm, 11 cm hoch, 6,5 L

Induktion
2 Seiten- griffe
1028-2PLCIGL



LOGIC PRO SICHERHEITSGLASDECKEL, RUND

Ø 18 cm	S18GPLCM
Ø 20 cm	S20GPLCM
Ø 24 cm	S24GPLCM
Ø 28 cm	S28GPLCM
Ø 30 cm	S30GPLCM



LOGIC PRO SICHERHEITSGLASDECKEL, VIERECKIG

24 x 24 cm	S224GPLCM
28 x 28 cm	S228GPLCM



DIE LOGIC SERIE – ALLES AUSSER ALLTÄGLICH.



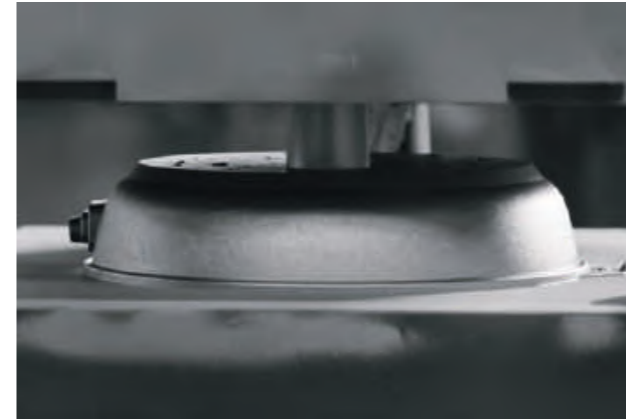
nowo

BEDINGUNGSLOS PERFEKT.



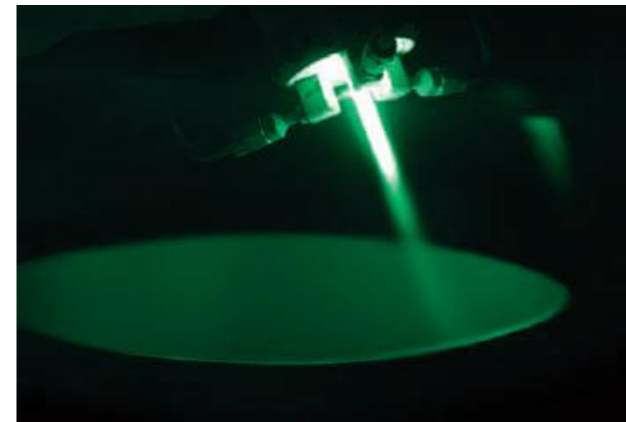
NOWO. DAS GANZE POTENZIAL VON WOLL STECKT HIER DRIN.

NOWO – das steht für Norbert Woll, den Gründer der Woll GmbH. Norbert Woll kultivierte Pioniergeist und bedingungslosen Perfektionismus in der Pfannenproduktion. Die Serie NOWO ist davon inspiriert und verspricht Höchstleistungen in Qualität und Funktion.



VON GRUND AUF BESSER

Der 8 mm starke Thermoboden ist handgegossen und sorgt für optimale Hitzeverteilung und Wärmespeicherung. Damit werden Pfannen und Töpfe schneller heiss – und bleiben es auch, wenn man sie vom Herd genommen hat. So lässt sich viel energiesparender kochen, und zwar auf allen Herdarten – auch Induktion.



HARTE SCHALE – HARTER KERN

Die Titanium-Hartgrundversieglung der NOWO ist extrem hochwertig, robust und langlebig. Man kann also mit vollem Einsatz kochen und braten und muss sich um das Kochgeschirr keine Gedanken machen.



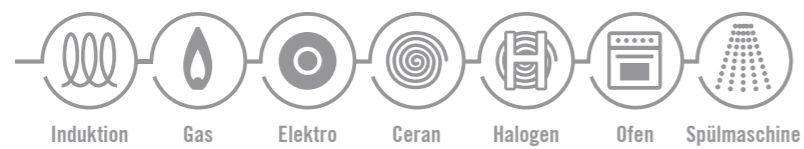
KEIN STIEL – MEHR MÖGLICHKEITEN

Der Stiel ist bei NOWO-Pfannen abnehmbar. Damit sind sie viel leichter zu verstauen und passen problemlos in den Schrank und die Spülmaschine – und werden sogar im Handumdrehen zur Kuchenform.

nowo

BEDINGUNGSLOS PERFEKT

NOWO umfasst Pfannen, Töpfe und Bräter, funktioniert mit allen Herdtypen, ist spülmaschinenfest und natürlich Made in Germany. Und so macht NOWO dem ehrgeizigen Gründer von Woll alle Ehre.



Auf ca. 8 mm Bodenstärke gegossener Thermoboden für optimale Wärmespeicherung, der sich bei hohen Temperaturen nicht verzieht. Induktionsversion mit ca. 9 mm starkem Boden.

Schnitt- und abriebfeste vierlagige Titanium-Hartgrundversiegelung



Seitengriffe und Sicherheitsglasdeckel sind backofenfest bis 250 °C



GUSS-CRÊPEPFANNE
 ø 26 cm, flach

Induktion	
Abnehm. Stiel	Abnehm. Stiel
1226N	1226IL



GUSS-PFANNE, VIERECKIG
 20 x 20 cm, 6,5 cm hoch
 24 x 24 cm, 6,5 cm hoch
 26 x 26 cm, 6,5 cm hoch
 28 x 28 cm, 6,5 cm hoch

Induktion	
Abnehm. Stiel	Abnehm. Stiel
1620N	1620IL
1624N	1624IL
1626N	1626IL
1628N	1628IL



GUSS-FLACHPFANNE
 ø 20 cm, 5 cm hoch
 ø 24 cm, 5 cm hoch
 ø 26 cm, 5 cm hoch
 ø 28 cm, 5 cm hoch
 ø 32 cm, 5 cm hoch

Induktion	
Abnehm. Stiel	Abnehm. Stiel
1520N	1520IL
1524N	1524IL
1526N	1526IL
1528N	1528IL
1532N	1532IL



GUSS-GRILLPFANNE, VIERECKIG, MIT RILLEN
 26 x 26 cm, 6,5 cm hoch
 28 x 28 cm, 6,5 cm hoch

Induktion	
Abnehm. Stiel	Abnehm. Stiel
1626-1N	–
1628-1N	1628-1IL



GUSS-HOCHRANDPFANNE
 ø 20 cm, 7 cm hoch, 1,5 L
 ø 24 cm, 7 cm hoch, 2,5 L
 ø 26 cm, 7 cm hoch, 3,0 L
 ø 28 cm, 7 cm hoch, 3,5 L

Induktion	
Abnehm. Stiel	Abnehm. Stiel
1720N	–
1724N	1724IL
1726N	1726IL
1728N	1728IL



GUSS-PFANNE, VIERECKIG
 28 x 28 cm, 7 cm hoch

Induktion	
2 Seiten-griffe	2 Seiten-griffe
628-2N	628-2IL



GUSS-FISCHPFANNE, OVAL
 38 x 28,4 cm, 5 cm hoch

Induktion	
Abnehm. Stiel	Abnehm. Stiel
1538N	1538IL



GUSS-WOK- UND RÜHRPFANNE MIT GLASDECKEL
 ø 32 cm, 11 cm hoch
 ø 36 cm, 11 cm hoch

Induktion	
Fester Stiel + Seitengriff	Fester Stiel + Seitengriff
1132-1NL	1132-1ILL
1136-1NL	1136-1ILL

*Feste Stiele und Seitengriffe sind backofenfest bis 250 °C.
 Die angegebenen Größen beziehen sich auf das Maß vom oberen Innenrand zu Innenrand.*

**GUSS-WOK MIT GLASDECKEL**

Ø 32 cm, 11 cm hoch
Ø 36 cm, 11 cm hoch

Induktion	
2 Seiten- griffe	2 Seiten- griffe
1132NL	1132ILL
1136NL	1136ILL

**GUSS-TOPF MIT GLASDECKEL**

Ø 20 cm, 12 cm hoch, 3,0 L
Ø 24 cm, 12 cm hoch, 4,5 L
Ø 28 cm, 12 cm hoch, 6,0 L

Induktion	
2 Seiten- griffe	2 Seiten- griffe
120NL	120ILL
124NL	124ILL
128NL	128ILL

**GUSS-STIELTOPF MIT GLASDECKEL**

Ø 18 cm, 10 cm hoch, 2 L

Induktion	
Abnehm- Stiel	Abnehm- Stiel
1118NL	1118ILL

**GUSS-BRÄTER, MIT GLASDECKEL, IN BOX**

32 x 22 cm, 12 cm hoch, 6 L
40 x 27 cm, 13 cm hoch, 11 L

Induktion	
Glasdeckel + 2 ein- gegossene Seitengriffen	Glasdeckel + 2 ein- gegossene Seitengriffen
1036N	1036ILL
1056N	1056ILL

**GUSS-KASSEROLLE MIT GLASDECKEL**

Ø 20 cm, 8 cm hoch, 2,0 L
Ø 24 cm, 8 cm hoch, 3,0 L
Ø 26 cm, 8 cm hoch, 3,5 L
Ø 28 cm, 8 cm hoch, 4,5 L
Ø 32 cm, 8 cm hoch, 5,5 L

Induktion	
2 Seiten- griffe	2 Seiten- griffe
820NL	–
824NL	824ILL
826NL	–
828NL	828ILL
832NL	832ILL

**GUSS-GRILLPLATTE / TEPPAN-YAKI-PLATTE**

43 x 28 cm, 2 cm hoch

Induktion	
2 eingegoss. Seitengriffe	2 eingegoss. Seitengriffe
243N	243ILL

**GUSS-KASSEROLLE, VIERECKIG, MIT GLASDECKEL**

20 x 20 cm, 10 cm hoch, 2,5 L
24 x 24 cm, 10 cm hoch, 4,0 L
28 x 28 cm, 10 cm hoch, 6,0 L

Induktion	
2 Seiten- griffe	2 Seiten- griffe
1020NL	–
1024NL	1024ILL
1028NL	1028ILL


SICHERHEITSGLASDECKEL, RUND UND OVAL

Ø 18 cm	S18M
Ø 20 cm	S20M
Ø 24 cm	S24M
Ø 26 cm	S26M
Ø 28 cm	S28M
Ø 30 cm	S30M
Ø 32 cm	S32M
Ø 34 cm	S34 + 104W
Ø 36 cm	S36 + 104W
32 x 22 cm	S235 + 104W
38 x 28 cm	S238M
40 x 27 cm	S250 + 104W


SICHERHEITSGLASDECKEL, VIERECKIG UND RECHTECKIG

20 x 20 cm	S220M
24 x 24 cm	S224M
26 x 26 cm	S226M
28 x 28 cm	S228M


VERPACKUNG

Farbige Hüllen, welche sich perfekt zum Aufhängen und Stapeln eignen, sowie Geschenkboxen



IRON

MULTIFUNKTIONAL. GENIAL. DIE TÖPFE FÜRS LEBEN.



ZARTER WIRDS NICHT.

Wir wollten das traditionellste Kochgeschirr der Welt noch besser machen. Und haben für die Innenseite des Deckels eine spezielle tropfenartige Oberfläche entwickelt. So sammelt sich dort Flüssigkeit, die auf das Bratgut rieselt. Der Inhalt deines Topfes übergießt sich auf diese Weise also selbst. Das Ergebnis: besonders zartes Fleisch, das vom Knochen fällt.



VOM OFEN AUF DEN TISCH

Es ist ein besonderer Moment, wenn Sie Ihren Eisenguss-Bräter aus dem Ofen holen, direkt auf dem Tisch platzieren und zum ersten Mal den Deckel lüften. Wir haben uns über diesen Moment viele Gedanken gemacht und spezielle Silikongriffe entwickelt, mit denen Sie Ihr heißes, handgemachtes Kochgeschirr sicher transportieren und das Essen servieren können.



DOPPELT BEEINDRUCKEND

Manche Dinge gehören nicht in den Ofen, sondern auf den Herd – zum Beispiel Steaks in einer Rillenpfanne. Genau für diesen Fall haben wir passend zur Pfanne eine Rillenpresse konzipiert, mit der Sie Ihr heißes Steak fest in die Pfanne drücken und so von beiden Seiten rösten können.



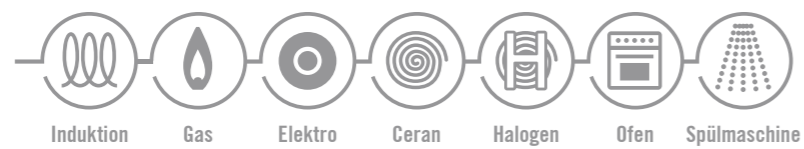
MACHEN SIE SICH FARBENFROH

Unsere Eisenguss-Serie gibt es in vielen, verschiedenen Farben. Immer passend zu Ihrem Stil und Ihren Gerichten.

IRON

SO SCHWER, SO GUT. DAS TRADITIONELLE EISENGESCHIRR FÜR ALLES, WAS ZEIT UND LIEBE BRAUCHT.

Manchmal geht nichts über die guten alten Zeiten, mit einem guten alten Rezept und guten alten Freunden. Für diese Momente gibt es die handgemachten Eisenguss-Produkte aus der Iron-Serie. Sie sind perfekte Hingucker – und gegossene Garanten für leckeres Essen.



Unsere Eisenguss-Serie gibt es in vielen, verschiedenen Farben. Immer passend zu Ihrem Stil und Ihren Gerichten.



TOPF MIT DECKEL inkl. Silikongriffen
 Ø 16 cm, 8 cm hoch, 1,3 L
 Ø 18 cm, 9 cm hoch, 1,8 L
 Ø 20 cm, 11 cm hoch, 2,8 L
 Ø 24 cm, 11 cm hoch, 4,2 L

Induktion		
Chili Red	Cobalt Blue	Carbon Grey
116CI-010	116CI-020	116CI-030
118CI-010	118CI-020	118CI-030
120CI-010	120CI-020	120CI-030
124CI-010	124CI-020	124CI-030



GRILLPFANNE MIT RILLEN, VIERECKIG,
 inkl. Steak-Presse & Silikongriffen
 24 x 24 cm, 4,5 cm hoch
 28 x 28 cm, 4,5 cm hoch

Induktion		
Chili Red	Cobalt Blue	Carbon Grey
624-2CI-010	624-2CI-020	624-2CI-030
628-2CI-010	628-2CI-020	628-2CI-030



KASSEROLLE MIT DECKEL inkl. Silikongriffen
 Ø 28 cm, 7 cm hoch, 3,7 L

Induktion		
Chili Red	Cobalt Blue	Carbon Grey
828CI-010	828CI-020	828CI-030



SERVIERPFANNE MIT GLASDECKEL inkl. Silikongriffen
 Ø 18 cm, 5,5 cm hoch
 Ø 20 cm, 5,5 cm hoch

Induktion		
Chili Red	Cobalt Blue	Carbon Grey
5518CI-010	5518CI-020	5518CI-030
5520CI-010	5520CI-020	5520CI-030



KASSEROLLE, VIERECKIG, MIT DECKEL inkl. Silikongriffen
 24 x 24 cm, 9,5 cm hoch, 4,1 L

Induktion		
Chili Red	Cobalt Blue	Carbon Grey
1024CI-010	1024CI-020	1024CI-030



MINI-KASSEROLLE MIT DECKEL 2-teiliges Set
 Ø 10 cm, 5 cm hoch, 0,3 L

Induktion		
Chili Red	Cobalt Blue	Carbon Grey
110CI-010	110CI-020	110CI-030



BRÄTER MIT DECKEL inkl. Silikongriffen
 34 x 26 cm, 12,5 cm hoch, 7,5 L

Induktion		
Chili Red	Cobalt Blue	Carbon Grey
3426CI-010	3426CI-020	3426CI-030

VERPACKUNG
 Farbige Geschenkboxen

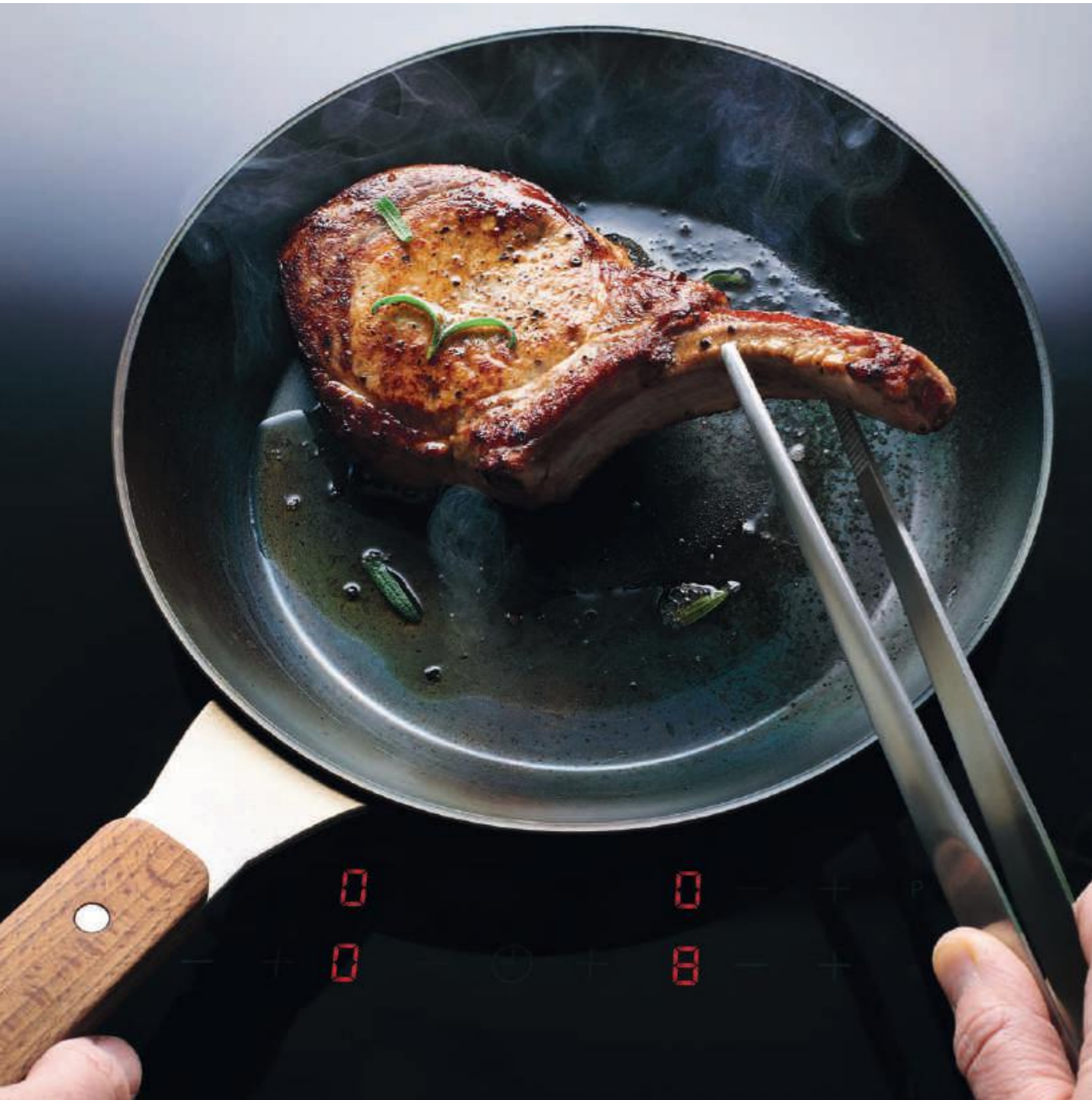




CARBON STEEL

ZEITLOS. PROFESSIONELL. NACHHALTIG.

PFAS-FREE



BRATEN IN NEUEN DIMENSIONEN

Kochgeschirr aus Karbonstahl gibt es schon seit Jahrhunderten. Es gehört zur Standardausstattung von Profiküchen: wegen seiner Langlebigkeit, seiner Fähigkeit Temperaturveränderungen umgehend weiterzugeben und wegen seiner unvergleichlichen Unterstützung der Aromen. Es ermöglicht den nahtlosen Wechsel zwischen dem scharfen Anbraten eines Steaks und dem Zerlassen eines Stück Butters – ohne die Gefahr, dass etwas anbrennen könnte. Die WOLL-Karbonstahlserie hat dieses traditionelle Verfahren der Kochgeschirrherstellung aufgegriffen und neu interpretiert: Es ist stilvoll und zeitgemäß und gleichzeitig robust genug, um mehrere Leben lang zu halten.



JE ÖFTER SIE BENUTZT WIRD, DESTO BESSER WIRD SIE

Unsere Karbonstahlpfannen sind mit einer Korrosionsschutzschicht aus Wachs versehen. Nach dem Einbrennen sind sie sofort einsatzbereit. Die Pfanne entwickelt mit der Zeit eine natürliche Antihafschicht, die immer besser wird, je öfter sie genutzt und eingebrannt wird.



LANG LEBE DIE PFANNE

In der Profiküche wird Kochgeschirr benötigt, das großer täglicher Beanspruchung standhält, und unsere Carbon Steel ist unglaublich widerstandsfähig. Sie kann sehr hohe Hitze aushalten, die unmittelbar auf die Lebensmittel übertragen wird. Dieses ultra-robuste Kochgeschirr wird Ihr lebenslanger Begleiter in der Küche werden – und in der Ihrer Kinder, Ihrer Kindeskinde ...



100% NATÜRLICH

PFAS-FREI und aus natürlichen Materialien hergestellt, die in der Erdkruste vorkommen. Eingebrannt mit natürlichen Ölen, um eine natürliche Antihafschicht zu kreieren. Vollendet mit einem wunderschönen und nachhaltig produzierten Holzstiel.

CARBON STEEL

TRADITIONELLES REZEPT. NEUE FUSION.

Wo Hitze, Tradition und zeitloses Design aufeinandertreffen.

Für Gerichte, die einfach immer besser werden. Ein Leben lang.

PFAS-FREE

Korrosionsschutzschicht aus Wachs. Mit der Zeit entwickelt die Pfanne eine natürliche Antihafschicht, die immer besser wird, je öfter sie benutzt wird

Stabile Griffbefestigung ohne Nieten



Schnelle, effiziente und direkte Wärmeübertragung

3,5 mm dicker, extrem hitzebeständiger Karbonstahl

Nachhaltiger Holzstiel aus lokalen nachwachsenden Materialien



FLACHPFANNE

- Ø 20 cm, 5 cm hoch
- Ø 24 cm, 5 cm hoch
- Ø 28 cm, 5 cm hoch

Induktion
Fester Stiel
520CS
524CS
528CS



HOCHRANDPFANNE

- Ø 20 cm, 7 cm hoch, 1,6 L
- Ø 24 cm, 7 cm hoch, 2,3 L
- Ø 28 cm, 7 cm hoch, 3,1 L

Induktion
Fester Stiel
720CS
724CS
728CS



VERPACKUNG

Hergestellt aus 100% recyceltem Karton und mit umweltfreundlicher Tinte bedruckt!



UNSERE KARBONSTAHL-SERIE – ERFRISCHEND NEU INTERPRETIERT



concept

SMARTER DECKEL. BESSER KOCHEN.



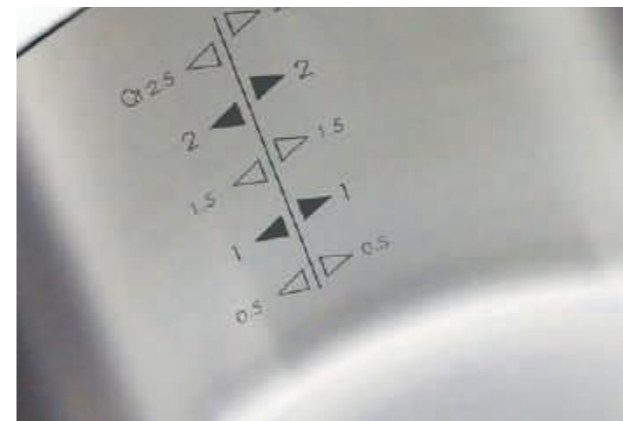
INTELLIGENTES DECKELDESIGN

Während Sie Zutaten oder Gewürze in den Topf füllen, steht der Deckel eingerastet auf dem Deckelrand, wodurch Kondenswasser wieder in den Topf zurückläuft – und nicht auf Ihre Arbeitsplatte.



AUSGEZEICHNET AUSGIESSEN

Mit dem Deckel in leicht angehobener Position kochen Nudeln und Kartoffeln besser und können auch ohne Sieb abgossen werden.



MESSBAR BESSER

Die Töpfe haben zum Abmessen von Zutaten oder Flüssigkeiten eine praktische Skala auf der Innenseite.



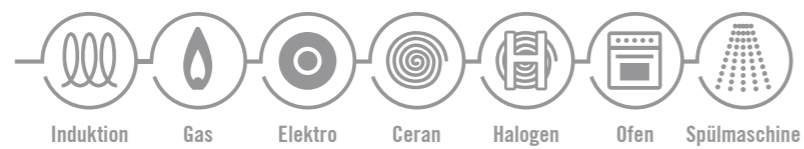
EINE SERIE FÜR ALLE GÄNGE

Das vielfältige Sortiment der Concept-Serie bietet Ihnen unendliche Möglichkeiten jede Art von Gericht zu kochen. Unsere Kasserolen, Bratpfannen und Woks verfügen zusätzlich über eine dreilagige Antihafbeschichtung, damit auch das Abwaschen leichter wird.

concept

DIE KLASSISCHE EDELSTAHLSERIE MIT SMARTEM DECKEL-DESIGN. AUSGEZEICHNET UND VIELSEITIG.

Egal ob Sie schnell erhitzen, sanft köcheln oder sicher abgießen wollen, mit Concept klappt einfach alles. Diese Serie hat sich von unserer preisgekrönten und multifunktionalen Concept Pro-Linie einiges abgeguckt und überzeugt mit vielen Features, einem großartigen Design und leichter Handhabung.





BRATPFANNE mit Antihaft-Versiegelung
 ø 20 cm, 4,5 cm hoch
 ø 24 cm, 5 cm hoch
 ø 28 cm, 5 cm hoch

Induktion
Fester Stiel
520NC
524NC
528NC



HOHER KOCHTOPF MIT GLASDECKEL
 ø 24 cm, 17 cm hoch, 7,6 L

Induktion
2 Seitengriffe
124-2NC



STIELTOPF MIT GLASDECKEL
 ø 18 cm, 10 cm hoch, 2,5 L
 ø 20 cm, 11 cm hoch, 3,4 L

Induktion
Fester Stiel
918NC
920NC



BRATENTOPF MIT GLASDECKEL
 mit Antihaft-Versiegelung
 ø 24 cm, 7 cm hoch, 3,6 L
 ø 28 cm, 8 cm hoch, 4,8 L

Induktion
2 Seitengriffe
824NC
828NC



KOCHTOPF MIT GLASDECKEL
 ø 18 cm, 10 cm hoch, 2,5 L
 ø 20 cm, 11 cm hoch, 3,4 L
 ø 24 cm, 13 cm hoch, 5,8 L

Induktion
2 Seitengriffe
118NC
120NC
124NC



WOK- UND RÜHRPFANNE MIT GLASDECKEL
 mit Antihaft-Versiegelung
 ø 30 cm, 10 cm hoch

Induktion
fester Stiel + Seitengriff
1030NC

*Feste Stiele, Seitengriffe und Deckel sind backofenfest bis 200 °C.
 Die angegebenen Größen beziehen sich auf das Maß vom oberen Innenrand zu Innenrand.*

**8-TEILIGES SET, IN BOX**Induktion
NCSET001

Bestehend aus:

- 918NC – Ø 18 cm, Stieltopf mit Glasdeckel
- 120NC – Ø 20 cm, Kochtopf mit Glasdeckel
- 124NC – Ø 24 cm, Kochtopf mit Glasdeckel
- 828NC – Ø 28 cm, Bratentopf mit Glasdeckel und Antihaft-Versiegelung

**10-TEILIGES SET, IN BOX**Induktion
NCSET002

Bestehend aus:

- 918NC – Ø 18 cm, Stieltopf mit Glasdeckel
- 120NC – Ø 20 cm, Kochtopf mit Glasdeckel
- 124-2NC – Ø 24 cm, Hoher Kochtopf mit Glasdeckel
- 824NC – Ø 24 cm, Bratentopf mit Glasdeckel und Antihaft-Versiegelung coating
- 520NC – Ø 20 cm, Bratpfanne mit Antihaft-Versiegelung
- 528NC – Ø 28 cm, Bratpfanne mit Antihaft-Versiegelung

**6-TEILIGES SET, IN BOX**Induktion
NCSET004

Bestehend aus:

- 118NC – Ø 18 cm, Kochtopf mit Glasdeckel
- 120NC – Ø 20 cm, Kochtopf mit Glasdeckel
- 124NC – Ø 24 cm, Kochtopf mit Glasdeckel

**VERPACKUNG**

Farbige Geschenkboxen



concept^{PRO}

DIE NEUERFINDUNG DES KOCHTOPFS.



SO INTELLIGENT KANN KOCHEN SEIN.

Concept Pro ist die intelligente Lösung für Edelstahl-Kochgeschirr. Es wurde einzig und allein für Töpfe entwickelt – und das von Grund auf. Jede Menge hilfreicher Innovationen und Funktionen machen das Kochen einfacher und helfen Ihnen, sich ganz auf die Perfektion Ihres Gerichts zu konzentrieren.



EIN DECKEL. DREI POSITIONEN. UNENDLICH VIEL BESSER.

Ein Deckel ist gut zum Erhitzen, Garen und Dämpfen. Er lässt Sie energieeffizient und mit vitaminschonenden Temperaturen kochen. Aber wir finden, dass er noch mehr können sollte. Zum Beispiel verschiedene Positionen einzunehmen: mit leicht angehobenem Deckel kochen Pasta und Kartoffeln einfach am besten und können sogar ohne Sieb abgossen werden. Und wenn er eingerastet auf dem Deckelrand steht, damit Sie Zutaten in den Topf füllen können, läuft das Kondenswasser schön sauber wieder in den Topf zurück – ohne Ihre Arbeitsplatte unter Wasser zu setzen.



MESSBAR EINFACH

Mal eben 500 Milliliter abzumessen ist nicht einfach. Es sei denn, man hat eine Skala im Inneren seines Topfes. Bei Concept Pro ist das natürlich Standard.



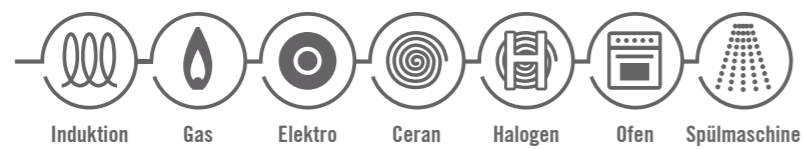
KEIN PLATZ – KEIN PROBLEM

Wir haben bei Concept Pro wirklich an alles gedacht: zum Beispiel auch daran, dass es in Küchen selten genug Platz gibt – weshalb diese Töpfe platzsparend ineinander gestapelt werden können.

concept^{PRO}

MULTIFUNKTIONAL – PREISGEKRÖNT – SMART

Concept Pro ist die intelligente Lösung für Edelstahl-Kochgeschirr. Es wurde einzig und allein für Töpfe entwickelt – und das von Grund auf. Jede Menge hilfreicher Innovationen und Funktionen machen das Kochen einfacher und helfen Ihnen, sich ganz auf die Perfektion Ihres Gerichts zu konzentrieren.





BRATENTOPF MIT GLASDECKEL
 Ø 24 cm, 9 cm hoch, 4,0 L

Induktion
 2 Seiten-
 griffe
824CO



KOCHTOPF MIT GLASDECKEL
 Ø 16 cm, 10 cm hoch, 2,0 L
 Ø 20 cm, 11,5 cm hoch, 3,5 L
 Ø 24 cm, 13,5 cm hoch, 6,0 L

Induktion
 2 Seiten-
 griffe
116CO
120CO
124CO



6-TEILIGES TOPF-SET, IN BOX
 Bestehend aus:
 116CO – Ø 16 cm, Kochtopf mit Glasdeckel
 120CO – Ø 20 cm, Kochtopf mit Glasdeckel
 124CO – Ø 24 cm, Kochtopf mit Glasdeckel

Induktion
101CO



BRATPFANNE
 Ø 24 cm, 5 cm hoch
 Ø 28 cm, 5 cm hoch

Induktion
 Abnehm-
 Stiel
1524CO
1528CO



VERPACKUNG

Farbige Hüllen und Geschenkboxen

*Feste Stiele, Seitengriffe und Deckel sind backofenfest bis 220 °C.
 Die angegebenen Größen beziehen sich auf das Maß vom oberen Innenrand zu Innenrand.*



[pressure pro]

MACHT ORDENTLICH DAMPF.



EIN-TOPF-GERICHT IM HANDUMDREHEN

Keine Zeit zu kochen? Kennen wir alle. Gutes Essen? Lieben wir alle. Darum haben wir bei Woll Pressure Pro entwickelt. Das sind Drucktöpfe, mit denen Sie in kurzer Zeit ein gesundes, leckeres Gericht auf den Tisch zaubern können. Einfach alle Zutaten in den Topf geben, schnell noch die Küche aufräumen, den Tisch decken und schon können Sie mit Freunden und Familie Ihr Essen genießen.



ZEIT UND ENERGIE SPAREN

Stehen Sie unter Zeitdruck? Kochen mit dem Pressure Pro kann die Kochzeit um bis zu 70 % verkürzen. Sie sparen also nicht nur Zeit, sondern auch Energie.



ALLES MIT EINER HAND

Unser patentierter Deckel lässt sich ganz einfach mit nur einer Hand öffnen. Damit bleibt die andere frei, um Zutaten in den Topf zu geben oder Ihr Glas zu heben.



SUPERSCHNELLES DÄMPFEN

Um Brokkoli, Karotten, Möhren oder Spinat zu dämpfen, ist ein spezieller Dämpfeinsatz enthalten. Durch diese schonende Zubereitung behalten sie ihre Vitamine und Nährstoffe – und sind einfach noch leckerer.

[pressure pro]

KOCHEN MIT DRUCK. MIT TEMPO. UND MIT ALLEN VITAMINEN.

Bei der Entwicklung von Pressure Pro hatte Ihre Sicherheit oberste Priorität. Dafür haben wir mehrere Funktionen eingebaut, damit Ihr Schnellkoch-Erlebnis nicht nur schnell und angenehm, sondern auch besonders sicher ist.

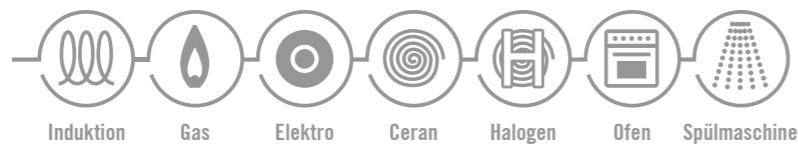
Ergonomische Seitengriffe für eine sichere Handhabung



Gefertigt aus 18/10 Edelstahl, ideal geeignet für Induktionsherde

Patentierter Deckel-Verschlussmechanismus – Öffnen und Schließen mit einer Hand

5 mm dicker, gekapselter Boden



DAS DRUCKREGULIERVENTIL

Hiermit steuern Sie den Druck in Ihrem Topf – je nachdem, ob Sie nur für sich oder die ganze Familie kochen.



DAS ROTE SICHERHEITSVENTIL

Baut sich der Druck im Topf auf, hebt sich das rote Sicherheitsventil und verriegelt den Topf – ganz automatisch. Erst, wenn der Druck wieder gesunken ist, lässt sich der Deckel wieder öffnen.



DAS DRUCKBEGRENZUNGSVENTIL

Sollte doch einmal ein Überdruck entstehen, öffnet sich das Ventil ganz automatisch und lässt den Druck ab.



DAS SICHERHEITSFENSTER

Ein zusätzliches Sicherheitsmerkmal: ist der Druck im Topf zu hoch, wird der Dichtungsring durch dieses Fenster nach außen gedrückt – und der Dampf kann entweichen.



SCHNELLKOCHTOPF inkl. Dünsteinsatz
 ø 22 cm, 17,5 cm hoch, 6 L

Induktion
 2 Seiten-
 griffe
 122PP



SCHNELLKOCHTOPF
 ø 22 cm, 12 cm hoch, 4 L

Induktion
 2 Seiten-
 griffe
 121PP



VERPACKUNG
 Farbige Geschenkboxen



EIN-TOPF-GERICHT IM HANDUMDREHEN



Roast it!

VIELSEITIGE OFENGERICHTE

PFAS-FREE



PERFEKT GERÖSTET

Mit der ganzen Familie zu einem Festessen zusammenzukommen das lange im Ofen schmoren durfte – was gibt es Schöneres? Wenn die köstlichen Röstaromen von mariniertem Fleisch und Gemüse die Luft erfüllen wird das Essen zum Mittelpunkt des Geschehens. Bratreinen von WOLL sind dafür die perfekten Helfer: mit Ihnen gelingen zarte, saftige und gleichmäßig gegarte Gerichte, die durch ihr Karamellisieren ein komplexes Aroma erhalten und zu echtem „Soul Food“ werden.



TEILEN VERBINDET

Es ist ein besonderer Moment, ein lange geschmortes Gericht aus dem Ofen zu holen und direkt auf den Tisch zu stellen, damit sich alle etwas nehmen können. Die dicken Wände und Boden sorgen für ein gleichmäßiges Garergebnis und exzellente Röstaromen. Gleichzeitig speichern sie die Wärme und helfen das Essen am Tisch warm zu halten – wenn es denn lange genug dort bleibt!



PFAS-FREI

Unsere Bratreinen verfügen über eine PFAS-freie, keramische, zweilagige Antihafversiegelung. Diese ist in heißem Zustand ultrahart und hat beeindruckende Antihafteigenschaften – perfekt zum Braten. Es gibt also keinen Grund sich Sorgen zu machen, dass das Essen kleben bleibt – sondern nur, ob genug für alle da ist!



KEIN PLATZ – KEIN PROBLEM

Ganz gleich, wie groß die Küche – scheinbar reicht der Platz doch nie aus. Genau deshalb haben wir unsere Bratreinen so konzipiert, dass sie sich perfekt ineinander stapeln lassen und so wenig Platz wie möglich in der Küchenschublade oder im Schrank benötigen.

Roast it!

PERFEKTION AUS DEM OFEN

Vielseitig einsetzbar für köstliche Ofengerichte. Immer perfekt und lecker – einfache Reinigung inklusive.

PFAS-FREE



Verstärkte, zweilagige Antihaft-Versiegelung

Korrosionsbeständiger, aluminisierter Stahl

Hitzebeständig
bis 260°C

Extra schwere Qualität

Schnelle und gleichmäßige
Wärmeverteilung



Ofen

Spülmaschine



BRATREINE, KLEIN

23 x 18 x 5 cm

WB22



BRATREINE, MEDIUM

30 x 24 x 6,5 cm

WB23



BRATREINE, GROSS

38 x 30 x 8 cm

WB24



3-TEILIGES BRATREINEN-SET

Bestehend aus:

WB22 – 23 x 18 x 5 cm

WB23 – 30 x 24 x 6,5 cm

WB24 – 38 x 30 x 8 cm

WB-SET004



PACKAGING

Farbige Hüllen und Geschenkboxen



DAS WOCHENENDE PERFEKT AUSKLINGEN LASSEN.



Let's bake!

SO MACHT BACKEN SPASS

PFAS-FREE



SO MACHT BACKEN SPASS

Damit die Ergebnisse so werden, wie du es dir wünschst, haben wir eine Menge übers. Backen nachgedacht. Und Ideen entwickelt, die dir helfen, wunderbare Tartes, Muffins, Torten, Plätzchen oder Brote zu backen, die einfach glücklich machen. Hergestellt aus korrosionsbeständigem, aluminisiertem Stahl, der sich schnell aufheizt und gleichmäßige Temperaturen für perfekt gebackene Speisen aufrechterhält. Das gesamte Let's Bake! Sortiment kommt ohne Forever Chemicals aus. Dafür hat es eine diamantverstärkte Antihaf-Beschichtung, an der nichts kleben bleibt. Das ist nicht nur einfacher und praktischer, du kannst auch einen frischgebackenen Keks schnell und einfach beiseiteschaffen, ohne Spuren zu hinterlassen!



EINFACHES LÖSEN

Die Kuchen- und Tarteform hat einen stabilen Hebeboden, mit dem Sie Ihr Meisterwerk mühelos herauslösen können.



EINE IDEE ZUM FESTHALTEN

Die integrierten Silikongriffe sind von unseren Pfannen inspiriert. Sie sind bis zu 230 Grad backofenfest und daher perfekt, um Ihre Kreation aus dem Ofen zu holen.



SUPERSICHER, SUPERSCHNELL.

Die Böden unserer Kuchenformen sind auslaufsicher. Und dank dem Schnellverschluss lassen sich die Formen auch ganz einfach und schnell öffnen – damit keine Zeit vergeht, bis dein Meisterwerk probiert werden kann!

Let's bake!

SO MACHT BACKEN SPASS

Manchen Dingen kann man einfach nicht widerstehen – wie dem Geruch von geröstetem Kaffee, oder dem Duft eines frisch gebackenen Brotes. Los geht's – lass uns backen!

PFAS-FREE

PFAS-freie, zweilagige
Diamant-Antihaft-Versiegelung

Korrosionsbeständiger,
aluminisierter Stahl



Backofenfest bis 230 °C
Silikongriffe für besseren und sicheren Halt

Schnelle und gleichmäßige
Wärmeverteilung

Auslaufsicherer Boden
mit Schnellverriegelung



Ofen Spülmaschine



KASTENFORM

28 x 11 cm, 7 cm hoch, 2 L

WB03



KASTENFORM

30 x 13 cm, 7 cm hoch, 3 L

WB04



BACKFORM, rechteckig

33 x 23 cm, 5,5 cm hoch

WB01



BACKFORM, rechteckig

38 x 26 cm, 7 cm hoch

WB02

Silikongriffe sind backofenfest bis 230 °C



BACKFORM, viereckig
28 x 28 cm, 5 cm hoch WB09



SPRINGFORM mit auslaufsicherem Boden und Schnellverriegelung
Ø 14 cm, 7 cm hoch WB17



BACKBLECH
33 x 23 cm, 2,5 cm hoch WB06



SPRINGFORM mit auslaufsicherem Boden und Schnellverriegelung
Ø 20 cm, 7 cm hoch WB14



MUFFINFORM
Für 12 Muffins, 36,5 x 28 cm, 3,3 cm hoch WB05



SPRINGFORM mit auslaufsicherem Boden und Schnellverriegelung
Ø 24 cm, 7 cm hoch WB15



QUICHE- & TARTEFORM mit Heheboden
Ø 26 cm, 4 cm hoch WB21



SPRINGFORM mit auslaufsicherem Boden und Schnellverriegelung
Ø 26 cm, 7 cm hoch WB16



PACKAGING

Farbige Hüllen, welche sich perfekt zum Aufhängen und Stapeln eignen.



BACKEN MIT WOLL – EINFACH LECKER



EDGE

SCHARF. SCHÄRFER. EDGE.



DAMIT SCHNEIDEN SIE BESSER AB

Hier passt einfach alles: bester deutscher Stahl für unglaubliche Robustheit und Langlebigkeit. Durchdachte Ergonomie für perfekte Balance in Ihrer Hand. Und herausragende Handarbeit für die perfekte Präzisionsklinge. Klingt gut, oder?



DIE PERFEKTE BALANCE

Aus der Hand eines gelernten Fachmanns direkt in Ihre: und das ergonomisch geformt und perfekt ausbalanciert. Für exakte Kontrolle bei komfortablem Handling. Es heißt ja nicht umsonst Präzisionswerkzeug.



TIEFEGEKÜHLT. HOCHGELOBT.

Edge Messer werden aus dem besten deutschen Edelstahl gemäß DIN 1.4116 geschmiedet. Das verleiht ihnen Robustheit und Langlebigkeit. Doch damit nicht genug: jedes einzelne Messer wird bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt individuell eisgehärtet. Das versiegelt die Härte und gibt ihm ein Maximum an Elastizität, um auch in anspruchvollsten Situationen zu bestehen.



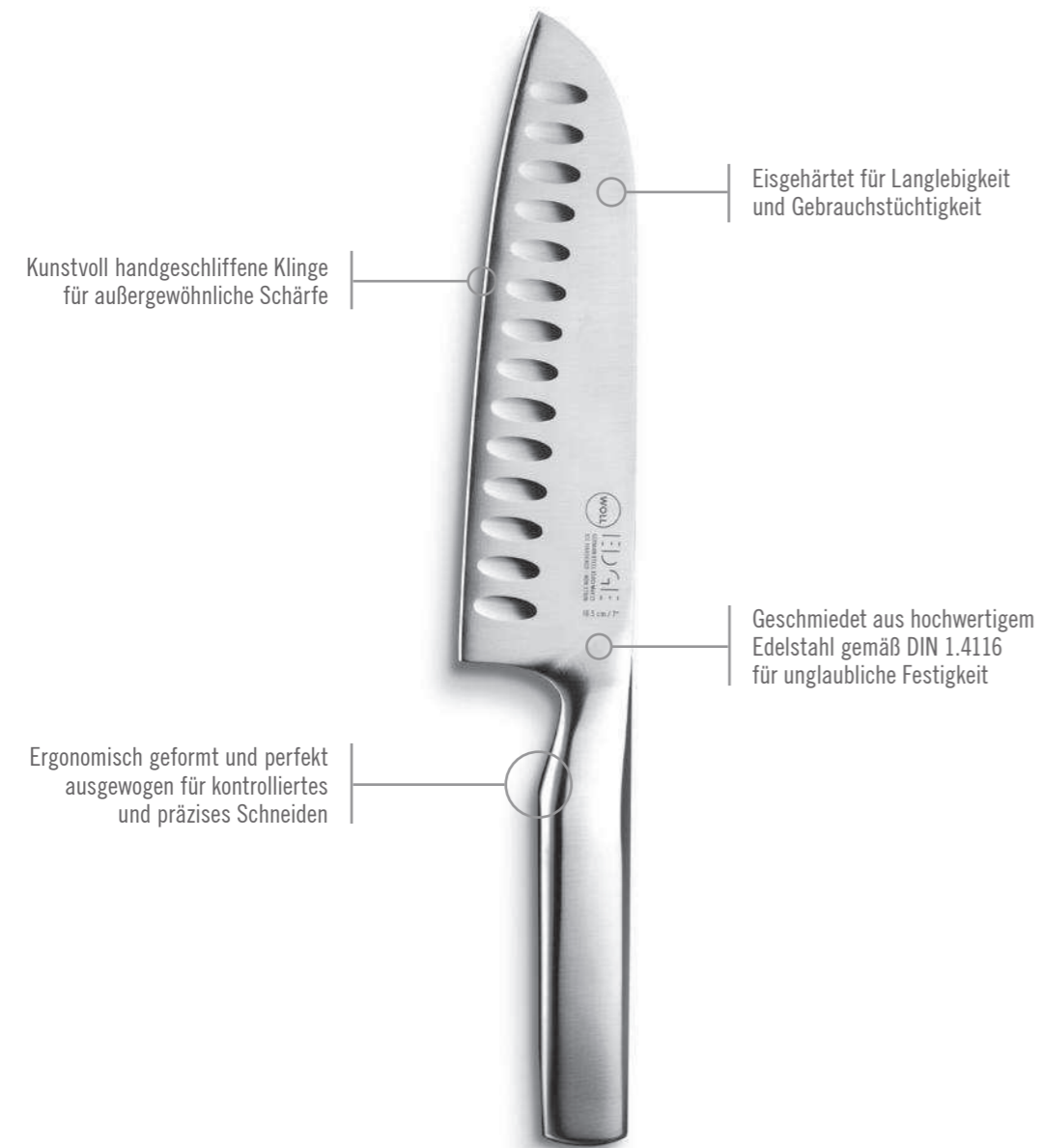
PRÄZISE. HANDGEMACHT. RASIERKLINGENSCHARF.

Kunstvoll handgeschliffene Klinge für außergewöhnliche Schärfe.

EDGE

DAS MESSER FÜR ALLES. EDELSTAHL IN BESTFORM.

Hier passt einfach alles: bester deutscher Stahl für unglaubliche Robustheit und Langlebigkeit. Durchdachte Ergonomie für perfekte Balance in Ihrer Hand. Und herausragende Handarbeit für die perfekte Präzisionsklinge. Klingt gut, oder?



VERPACKUNG

Farbige Geschenkbox mit Eurolochung zum Herausziehen.



SCHÄLMESSER
7,5 cm

KE076SMP



GEMÜSEMESSER
9 cm

KE090GMP



ALLZWECKMESSER
12 cm

KE120GMP



STEAKMESSER-SET
12 cm

KE001SET
4 Stück

UNIVERSALMESSER
13 cm

KE130UMS



SCHINKENMESSER
15,5 cm

KE155SMC



KOCHMESSER COMPACT
15,5 cm

KE155KMC



SANTOKUMESSER
16,5 cm

KE166SMS



SCHINKENMESSER groß
19,5 cm

KE195SMC



KOCHMESSER
19,5 cm

KE195KMC



BROMESSER
25,5 cm

KE255BMB



CHINESISCHES KOCHMESSER
17 cm

KE171CKC



cookit

DU HAST ES IN DER HAND.



EINFACH. PRAKTISCH.

Die falsche Ausstattung in der Küche verkompliziert nicht nur das Kochen – zu hartes Material kann auch Ihrem Kochgeschirr schaden. Darum haben wir praktische Küchenhelfer mit innovativen Funktionen entwickelt, die Ihnen bei der Zubereitung zur Hand gehen, besonders hochwertig sind und gut aussehen. So macht Kochen Spaß.



SANFTE HÄRTE

Unsere Küchenhelfer sind zwar freundlich zum Kochgeschirr – aber auch erbarmungslos effektiv. Mit einem Rand aus hochwertigem, lebensmittelechtem Silikon entgeht ihnen garantiert nichts – kein Couscous-Körnchen und kein Tropfen Sauce. Schließlich sind Ihre Gerichte auch zu lecker, um im Abfluss zu landen, oder?



DIE STÄRKE KOMMT VON INNEN

Egal ob Sie löffeln, schaben oder wenden – die richtigen Küchenwerkzeuge sind wie ein zweites Paar helfende Hände. Und auf die müssen Sie sich verlassen können. Unsere Küchenhelfer haben einen verstärkten Kern aus Glasfaser und sorgen so für maximale Stabilität und Langlebigkeit.



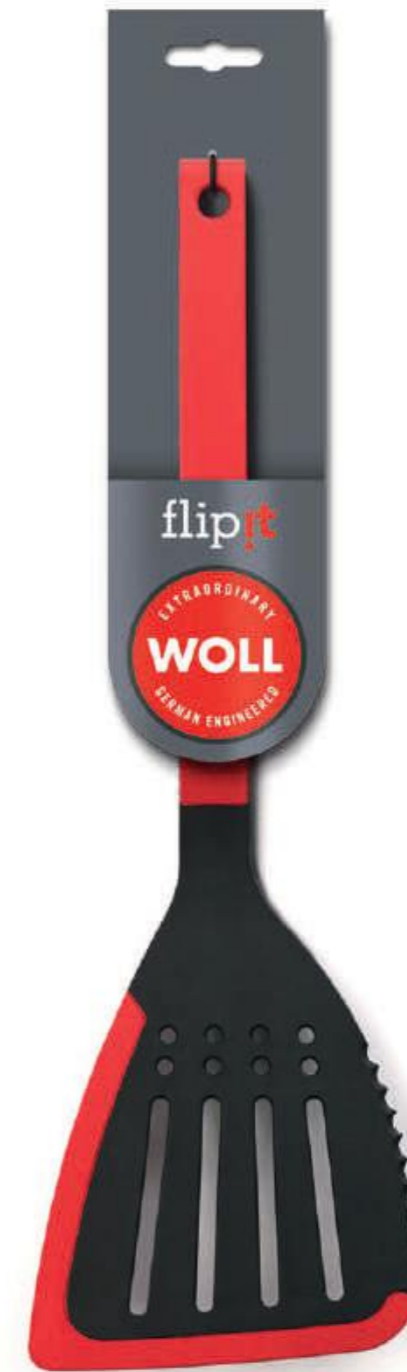
COOL. AUCH BEI HITZE.

Küchenwerkzeuge sollten gut in der Hand liegen – damit Sie sie gerne benutzen und jederzeit ein gutes Gefühl haben. Unsere Küchenhelfer sind mit besonders hochwertigem Silikon ummantelt – dadurch lassen sie sich angenehm greifen und sind auch noch hitzeresistent bis 220 Grad. Greifen Sie also ruhig zu.

cookit

DER FLEXIBLE KÜCHENHELFER. EINFACH PRAKTISCH.

Wenden, schaben, löffeln, greifen, mischen, wenden, servieren, rühren, schöpfen – es gibt eine Menge Aufgaben in der Küche. Bei uns finden Sie für jede einzelne davon den passenden, hochwertigen Küchenhelfer. WOLL Cook it – Praktisch perfekt.



VERPACKUNG

Farbige Hüllen, welche sich perfekt zum Aufhängen eignen



MIX-It – KOCHLÖFFEL mit angehobenem Funktionskopf
6 cm breit, 32 cm lang KU004



STIR-It – LOCHLÖFFEL mit angehobenem Funktionskopf
6 cm breit, 32,5 cm lang KU005



SPOON-It – SAUCENLÖFFEL mit flexibler Kelle
6 cm breit, 32 cm lang KU014



SERVE-It – SCHÖPFKELLE mit flexibler Kelle
10 cm breit, 32 cm lang KU008



LIFT-It – PASTALÖFFEL mit Silikon eingefasstem Easy-Griff
6 cm breit, 32 cm lang KU015



SKIM-It – SCHAUMLÖFFEL mit Silikon eingefasstem Easy-Griff
11 cm breit, 32 cm lang KU006



SCOOP-It – PFANNENSCHAUFEL mit dünner, flexibler Silikonlippe
6 cm breit, 32 cm lang KU013



WOK-It – WOK-WENDER mit dünner, flexibler Silikonlippe
11 cm breit, 32,5 cm lang KU002



TURN-It – PFANNENWENDER mit dünner, flexibler Silikonlippe
7 cm breit, 31,5 cm lang KU001



FLIP-It – JUMBO-PFANNENWENDER mit Schneidefunktion
11,5 cm breit, 35 cm lang KU003



SCRAPE-It – TEIGSCHABER mit angehobenem Funktionskopf
5,5 cm breit, 32 cm lang KU007



GRIP-It – KÜCHENZANGE Silikonkopf mit intelligentem Verschluss-Design
6 cm breit, 30 cm lang KU009



UTENSILIENBEHÄLTER & LÖFFELABLAGE
Passend für 8 Küchenhelfer

KU016



AUFBEWAHREN MIT STIL



steamit

GESUNDES DÄMPFEN



MULTIFUNKTIONAL

Dampfgaren ist eine besonders gesunde Form des Kochens. Wir haben multifunktionale Silikoneinsätze entwickelt, die perfekt zu unserem Kochgeschirr passen. Und nicht nur das: Sie fungieren auch als Spritzschutz, Sieb und Untersetzer.



DAMPFGERÄT

Brokkoli, Spinat, Fisch, Spargel, Karotten, grüne Bohnen, Kartoffeln und Nudeln – sie alle profitieren vom Dämpfen, weil sie dadurch farbenfroher und schmackhafter werden und ihre Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben.



SPRITZSCHUTZ

Beim Frittieren und Sautieren bei hohen Temperaturen kann es schon mal passieren, dass heißes Öl überall hin spritzt – der steam-it-Einsatz verwandelt sich in einen Spritzschutz, der Sie auch vor Verbrennungen schützt.



UNTERSETZER

Wenn Sie den Steam-it-Einsatz als Untersetzer verwenden, können Sie Ihr heißes, schmackhaftes Gericht direkt von der Herdplatte auf den Küchentisch bringen.


MULTIFUNKTIONALER SILIKONEINSATZ, RUND

Ø 20 cm	SI20F
Ø 24 cm	SI24F
Ø 26 cm	SI26F
Ø 28 cm	SI28F
Ø 30 cm	SI30
Ø 32 cm	SI32
Ø 34 cm	SI34


MULTIFUNKTIONALER SILIKONEINSATZ, VIERECKIG

26 x 26 cm, 5,5 cm hoch	SI226
26 x 26 cm, 10 cm hoch	SI226-T
28 x 28 cm, 5,5 cm hoch	SI228
28 x 28 cm, 10 cm hoch	SI228-T


MULTIFUNKTIONALER SILIKONEINSATZ, RECHTECKIG

30 x 26 cm	SI229
------------	-------


MULTIFUNKTIONALER SILIKONEINSATZ, OVAL

31 x 26 cm	SI3126
------------	--------


VERPACKUNG

Farbige Boxen, welche sich perfekt zum Aufhängen eignen



bake!t

BACK DICH GLÜCKLICH



BACK DICH GLÜCKLICH

Ja, Sie haben richtig gelesen, Sie können mit unseren Brat- und Sautierpfannen backen. Mit den abnehmbaren Griffen sind unsere Pfannen viel mehr als nur eine Pfanne – sie sind auch eine perfekte Kuchenpfanne. Unser Bake-it-Einsatz wurde so konzipiert, dass er perfekt mit unseren Brat- und Sautierpfannen zusammenpasst. Also, Zeit, kreativ zu werden und Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen.



SILIKON-KUCHENFORMEN

Legen Sie die Bake-it-Form in Ihre Woll-Pfanne und gießen Sie den Teig hinein. Nach dem Backen die Form auf einen Teller stürzen und den Kuchen aus der Form lösen.



PERFEKT PORTIONIERT

Sobald der Kuchen abgekühlt ist, können Sie Ihre Lieblingsfüllung in die Hohlräume geben.



FEINSCHLIFF

Dekorieren Sie Ihren Kuchen nach Lust und Laune.



SILIKON-BACKEINSATZ, RUND

Ø 24 cm

SC24



SILIKON-BACKEINSATZ, VIERECKIG

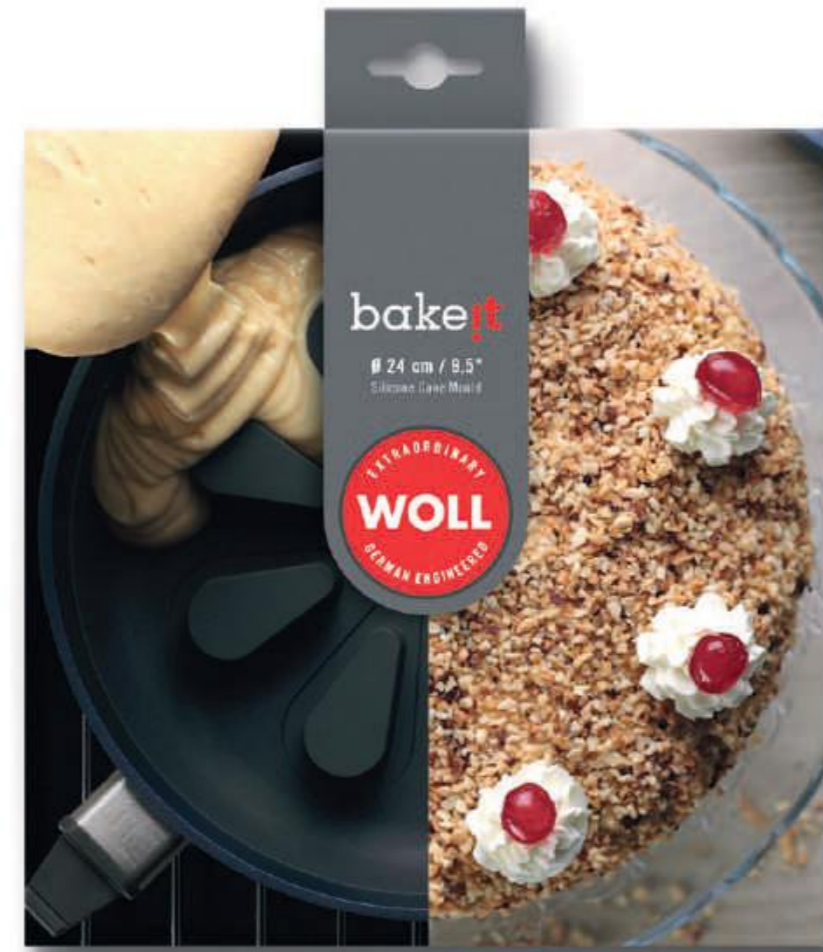
24 x 24 cm

SC224



AUF MASS GEFERTIGT

Passt perfekt zu 24-cm-Flach- und Hochrandpfannen und 24 x 24-cm-Viereckpfannen von Diamond Lite



VERPACKUNG

Farbige Boxen, welche sich perfekt zum Aufhängen eignen

ZUBEHÖR





GLASDECKEL

Würden Sie ein Haus ohne Dach heizen? Natürlich nicht – die Wärme würde sofort verfliegen. Am Herd ist es das Gleiche: ein Deckel auf dem Topf speichert die Hitze und beschleunigt das Kochen auf energiesparende Weise. Unsere Deckel sind aus Sicherheitsglas gefertigt und ermöglichen auch geschlossen einen Blick auf Ihre nächste Mahlzeit. Doch damit nicht genug an smarten Features: der Deckelknopf sorgt für eine permanente Durchlüftung und mit einer Hitzebeständigkeit von 250 Grad sind die Deckel auch für den Ofen geeignet und passen zu all unserem Kochgeschirr. Details finden Sie in den jeweiligen Abschnitten unserer Untermarken.



GUTER GRIFF

Pfannen mit vielen Zutaten können ziemlich schwer werden. Darum haben wir unseren Diamond Lite-Pfannen mit höherem Rand, den Viereck- und den Steakpfannen einen seitlichen angegossenen Griff gegeben. So können Sie sie mit beiden Händen anheben – zum Beispiel wenn Sie eine Lasagne zubereiten wollen. Und für den Ofengebrauch haben wir einen Griffüberzug aus Silikon entwickelt, der wie ein Handschuh über dem Griff sitzt, hitzeresistent bis 260 Grad und auch noch spülmaschinenfest ist. Tschüss, Topflappen!



GEH AUF NUMMER SICHER

In Küchenschubladen und Schränken ist nie genug Platz für alle Töpfe und Pfannen. Logische Konsequenz: sie werden gestapelt. Das ist auch kein Problem, wenn Sie unsere Pfannenschoner haben – die sichern Ihr Kochgeschirr im Schrank. Und weil sie hitzebeständig bis 230 Grad sind, schützen sie als Untersetzer auch Ihre Arbeitsplatte und den Esstisch.



HEISSER TIP

Beim Braten und Sautieren spritzt Öl gern überall hin: es sei denn Sie benutzen einen Spritzschutz aus Silikon. Mit dem ist Ihre Küche – und auch Sie selbst – immer bestens vor heißem Öl geschützt.

**SILIKONGRIFFE**

Für alle runden Diamond-Lite- und Titan-Best-Pfannen mit eingegossenen Hebegriffen

HG001

**SILIKON-SPRITZSCHUTZ, RUND**

Ø 24 cm

SG24

Ø 28 cm

SG28

**SILIKONGRIFFE**

Für alle viereckigen und rechteckigen Diamond-Lite- und Titan-Best-Pfannen mit eingegossenen Hebegriffen

HG003

**SILIKON-SPRITZSCHUTZ, VIERECKIG**

24 x 24 cm

SG224

28 x 28 cm

SG228

**SILIKONGRIFFE FÜR BRÄTER**

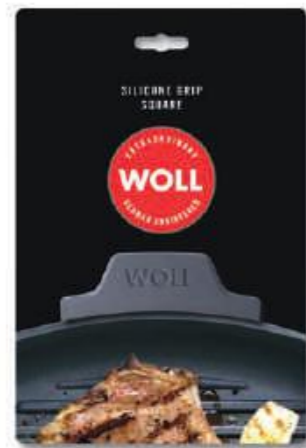
2 passende Silikongriffe für Diamond-Lite-Gussbräter 31 x 26 cm und 27 x 22 cm

HG002

**SILIKON-UNTERSETZER MIT WABENSTRUKTUR, VIERECKIG**

19 x 19 cm

1085

**VERPACKUNG**

Das Zubehör ist auf vollfarbigem Karton befestigt.

**SILIKON-UNTERSETZER MIT WABENSTRUKTUR, RUND**

Ø 24 cm

MA24

**SILIKON-PFANNENSCHUTZ-SET**

Bestehend aus:

PPSET1

2 Stück: rot, Ø 35 cm

1 Stück: grau, Ø 40 cm



VERSCHIEDENES

ERSATZTEIL?

Wir haben ein komplettes Sortiment an Griffen, Seitengriffen und Deckelknöpfen. Weitere Details finden Sie in unserer Preisliste.



AUSSTECHEN | HERAUSSTECHEN

Wir sind stolz darauf, uns von der Masse abzuheben, nicht nur beim Kochen, sondern auch am POS, um die Aufmerksamkeit der Kunden zu gewinnen und Sie zum Kochen zu inspirieren.




RÜCKWAND / REAR WALL / PAROI ARRIÈRE

Breite: 1,25 m x Höhe: 2,52 m x Tiefe: 0,56 m, Holzverarbeitung, LED-Beleuchtung


DREHSTÄNDER / ROTATING STAND / SUPPORT À PIED ROTATIF

Breite: 0,50 m x Höhe: 1,88 m x Tiefe: 0,50 m, Holzverarbeitung


DOPPELSEITIGE MITTELRAUMGONDOLE / PRÉSENTOIR DOUBLE FACE

Breite: 1,06 m x Höhe: 1,62 m x Tiefe: 1,07 m, Holzverarbeitung, LED-Beleuchtung

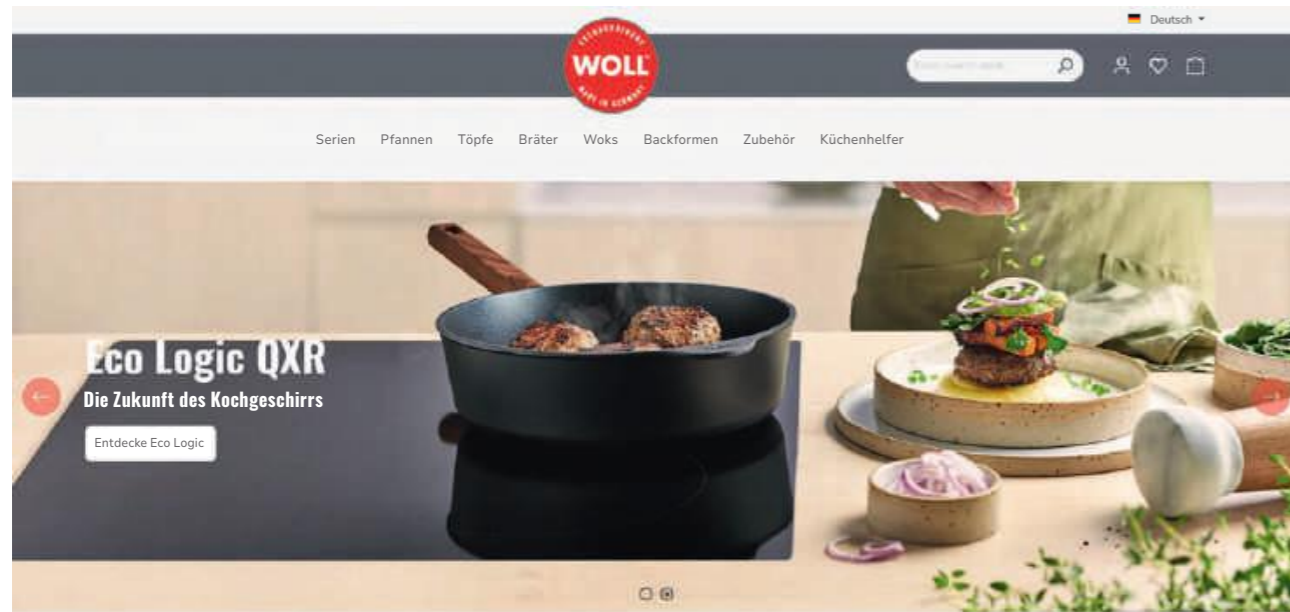

PRÄSENTATIONSWAGEN

Breite: 0,95 m x Höhe: 0,95 m x Tiefe: 0,60 m, Holzverarbeitung


ECO-LITE-STÄNDER / ECO LITE STAND / SUPPORT À PIED ECO LITE

Breite: 0,42 m x Höhe: 1,60 m x Tiefe: 0,97 m, Holzverarbeitung

Eine komplette
**ÜBERSICHT UNSERER
 MARKETINGMATERIALIEN**
 stellen wir Ihnen gern
 als Unterlage
 zur Verfügung.



HOCHWERTIGES KOCHGESCHIRR VON WOLL



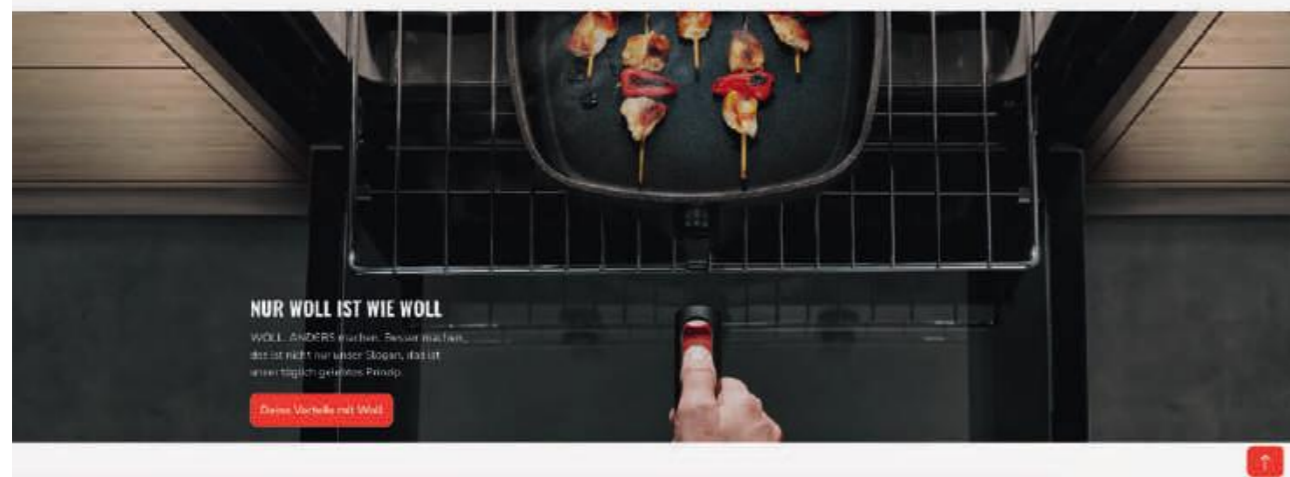
UNSERE SERIEN IM ÜBERBLICK



NEU: UNSERE PFAS-FREIEN SERIEN

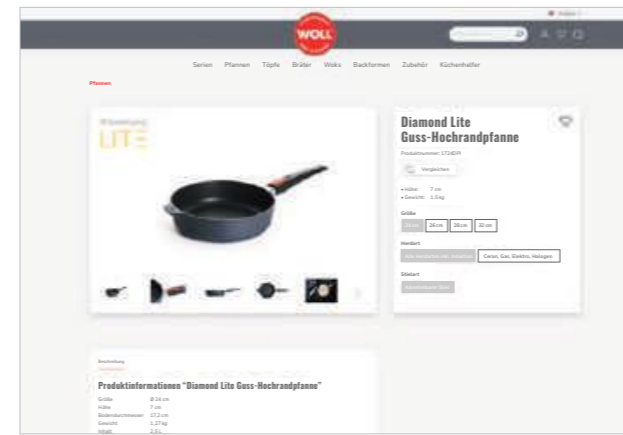


DIAMOND LITE



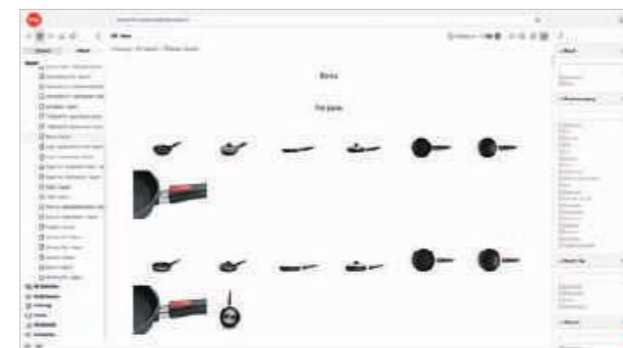
SUCHEN UND ENTDECKEN

Auf unserer neuen, informativen Website finden Sie alles, was Sie über uns, unsere Philosophie, unsere Produktion, unsere Materialien und unsere Produkte wissen müssen, sowie viele Tipps, Tricks und Kochinspirationen.



DETAILS MACHEN DEN UNTERSCHIED

Einen vollständigen Überblick über die Produktpalette finden Sie in den einzelnen Serien zusammen mit detaillierten Angaben zu jedem Produkt. Jede unserer Serien verfügt über einen eigenen Bereich mit detaillierten Informationen zu den Produktmerkmalen und Funktionen.



UMFANGREICHE BILDDATENBANK

Nach Ihrer Registrierung bei unserer Bilddatenbank „Canto“ können Sie jederzeit Bilder von all unseren Produkten herunterladen.





Mike Hassenteufel
Head of Sales DACH-BENELUX

Tel. +49 681 97049 2520
Fax +49 681 97049 29
Mobil +49 152 22665743
E-Mail m.hassenteufel@woll.de



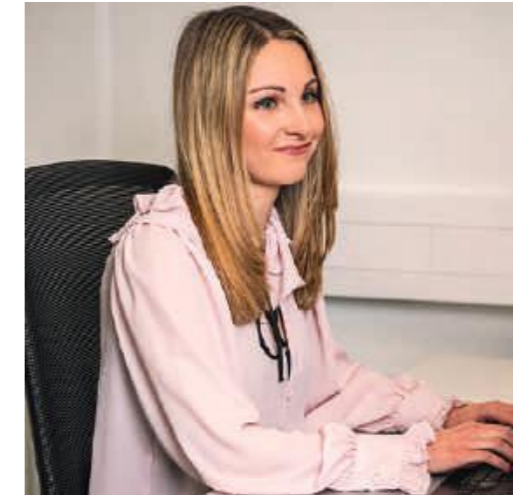
Jessica Schmidt
Head of Account Management EU

Tel. +49 681 97049 2538
Fax +49 681 97049 29
E-Mail j.schmidt@woll.de



Joshua Bastian
Account Management – EU

Tel. +49 681 97049 2543
Fax +49 681 97049 29
E-Mail j.bastian@woll.de



Irina Baumann
Account Management – EU

Tel.: +49 681 97049 2575
Fax: +49 681 97049 29
E-Mail i.baumann@woll.de



Andreas Riedschy
Account Management – EU

Tel. +49 681 97049 2524
Fax +49 681 97049 29
E-Mail a.riedschy@woll.de



Stefan Schommer
Head of Online Sales

Tel. +49 681 97049 2522
Fax +49 681 97049 29
E-Mail s.schommer@woll.de



Sandra Gauer
Sachbearbeitung Online Sales & Performance Marketing

Tel. +49 681 97049 2519
Fax +49 681 97049 29
E-Mail s.gauer@woll.de

IHR KONTAKT ZUM AUSSENDIENST**Nord Niedersachsen/
Bremen/Hamburg/
Schleswig Holstein**

Müller Handelsagentur CDH
Thomas Müller
Tel. +49 4131 406 944
Fax +49 4131 406 945
Mobil +49 172 2 828 335
E-Mail info@mueller-handelsagentur.com

Baden-Württemberg:

Michaela Fritz
Handelsagentur Fritz
Mobil +49 170 692 89 69
Fax +49 7586 917732
E-Mail Handelsagentur-fritz@gmx.de

**Hessen/Rheinland-Pfalz/
Saarland**

Handelsvertretung RS e. K.
Rolf Sommer
Tel. +49 6848 7000 838
Fax +49 6848 7000 839
Mobil +49 177 8 532 987
E-Mail buero@sommer-handelsagentur.de

West-Nordrhein-Westfalen

Handelsagentur
Heidi Matloch
Tel. +49 2924 878 265
Fax +49 2924 878 265
Mobil +49 170 2 352 410
E-Mail Handelsagentur.matloch@t-online.de

Bayern

Handelsagentur Herrmann/Pikalowa
Stephan Herrmann
Tel. +49 8092 85 75 000
Fax +49 8092 85 75 001
Mobil +49 1707 330 735
E-Mail stephanherrmann@t-online.de

Manuela Pikalowa
Tel. +49 8106 3489 050
Fax +49 8106 3489 277
Mobil +49 173 3733050
E-Mail manuela.pikalowa@gmx.net

Bernadette Bornheim
Tel. +49 8035 9679885
Fax +49 8092 8575001
Mobil +49 176 61705366
E-Mail info@hv-agentur.de

**Mecklenburg-Vorpommern/
Sachsen-Anhalt/Thüringen/
Sachsen/Brandenburg/Berlin**

Handelsvertretung
Wolfhard Gericke
Tel. +49 30 72021716
Fax +49 30 52681106
Mobil +49 173 6176077
E-Mail wolfhard.gericke@arcor.de

Österreich

Agentur Claudia Nepita
Tel. +43 664 103 44 34
Fax +43 479 84 40
E-Mail claudia@agentur-nepita.at

Frankreich

Plus Belle La Table Sarl
Philipp Poncet
Tel. +33 2 31 69 61 16
Mobil +33 6 43 16 70 67
E-Mail pponcet@live.fr

Niederlande

Home & Kitchen Supply
Marco Heijnen
Tel. +31 162 456 552
Fax +31 162 464 298
Mobil +31 6531 735 78
E-Mail info@homeandkitchensupply.nl

Belgien

Interhal Select BVBA
Tel. +31 76 5721030
E-Mail select@interhal.nl

Sales contact
Arne Deveugele
Tel. +31 76 5721030
Fax +32 477215063
E-Mail arne@abodee.nl

Luxemburg

Handelsvertretung RS e. K.
Rolf Sommer
Tel. +49 6848 7000 838
Fax +49 6848 7000 839
Mobil +49 177 8 532 987
E-Mail buero@sommer-handelsagentur.de

		ALLE HERDARTEN	NICHT-INDUKTIV	ABNEHMBARER STIEL	FESTER STIEL	EDELSTAHL-STIEL	HOLZ-STIEL	PFAS-FREI
eco LITE 		●		●	●			●
LITE 		●	●	●	●	●		
ACTIVE LITE 		●	●					
eco logic 		●		●	●		●	●
logic 		●		●	●	●		
nowo 		●	●	●				
IRON 		●			●			
CARBON STEEL 		●			●			●
concept 		●						
concept ^{PRO} 		●		●				
[pressure pro] 								

BACKOFENFEST	SPÜLMASCHINENFEST	MULTIFUNKTIONSDECKEL	MATERIAL	HERSTELLUNGSVERFAHREN	OBERFLÄCHENVERSIEGELUNG	MADE IN GERMANY	GARANTIE
bis zu 300 °C <small>*ohne abnehmbaren Stiel ** 200 °C mit festem Stiel</small>	●		100% Recyceltes Aluminium	Kaltgeschmiedet	Diamond-QXR	●	3 Jahre auf den Körper und die Versiegelung
bis zu 300 °C <small>*ohne abnehmbaren Stiel ** 250 °C mit festem Stiel</small>	●		Aluminium	Schmiedeguss	Diamant	●	25 Jahre auf den Körper, 3 Jahre auf die Versiegelung
bis zu 250 °C <small>*bei abgenommenem Deckel</small>	●		Aluminium	Schmiedeguss	Diamant	●	25 Jahre auf den Körper, 3 Jahre auf die Versiegelung und technische Teile
bis zu 300 °C <small>*ohne abnehmbaren Stiel</small>	●		Aluminium	Schmiedeguss	Diamond-QXR	●	25 Jahre auf den Körper, 3 Jahre auf die Versiegelung
bis zu 300 °C <small>*ohne abnehmbaren Stiel ** 250 °C mit festem Stiel</small>	●		Aluminium	Schmiedeguss	Diamond-XR	●	25 Jahre auf den Körper, 3 Jahre auf die Versiegelung
bis zu 300 °C <small>*ohne abnehmbaren Stiel ** 250 °C mit festem Stiel</small>	●		Aluminium	Schmiedeguss	Titan	●	25 Jahre auf den Körper, 3 Jahre auf die Versiegelung
bis zu 300 °C <small>*ohne Silikonenschutzgriffe</small>	●		Eisen	Sandguss	matt schwarz emailliert		25 Jahre auf den Körper
			Karbonstahl	Geschmiedet			25 Jahre auf den Körper
bis zu 200 °C	●	●	Gekapselter Edelstahlbode	Tiefgezogen	Ausgewählte Produkte mit Ilag Ultimate Antihaf-Versiegelung		25 Jahre auf den Körper, 2 Jahre auf die Versiegelung der beschichteten Teile
bis zu 220 °C	●	●	5-lagiger Mehrschicht Edelstahl	Tiefgezogen			25 Jahre auf den Körper
	●		Gekapselter Edelstahlbode	Tiefgezogen			25 Jahre auf den Körper, 3 Jahre auf technische Teile

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany
Telefon +49 681 / 97 049-0 Fax +49 681 / 97 049-29
info@woll.de www.woll-cookware.com



P-CAT-DE-24-EX

