

WMF Kochgeschirrserie Vignola



WMF Kochgeschirrserie

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10, dreifach antihftversiegelt
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF cookware series

Cromargan®: stainless steel 18/10, triple layer of non-stick coating
Instructions for use and care

WMF ensemble de batterie de cuisine

Cromargan® : acier inoxydable 18/10, triple revêtement anti-adhésif
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF serie de baterías de cocina

Cromargan®: acero inoxidable 18/10, revestimiento antiadherente triple
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Batterie da cucina

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10, triplice rivestimento antiaderente
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF 厨具系列

Cromargan®: 不锈钢18/10, 三重不粘涂层
操作和保养指南



TransTherm® Universal base

WMF Kochgeschirrsérie Vignola

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10,
dreifach antihaf-versiegelt
Deckel aus hitzebeständigem Güteglas
TransTherm®-Allherdboden

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausge-reifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

Qualitätsmerkmale

- Außen: Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- Innen: dreifach antihaf-versiegelt.
- Schüttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen.
- Sichtkochdeckel aus hitzebeständigem Güteglas mit Edelstahleinfassung.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflege-

leicht und unverwüstlich.

Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch.

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen. Topf heiß spülen, kurz mit Wasser auskochen, danach gut abtrocknen.
- Antihaf-versiegelung leicht mit Speiseöl oder Fett einreiben.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Besonders beim wasserarm Garen mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Töpfe und Cromargan®-Deckel ohne Kunststoffteile sind auch für die Backröhre geeignet.
- Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie Topflappen.
- Wenn sich der Griff Ihres Topfes gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf der Topf nicht mehr verwendet werden.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mitt-

lerer oder schwacher Temperatur.

- Vorsicht: Überhitzung kann die Antihaf-versiegelung beschädigen. Das Kochgeschirr daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei Raumentwicklung in der Küche gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innenbodens beeinflussen die Produkteigenschaft nicht.
- Kochgeschirr niemals längere Zeit ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Möglichst bald nach Gebrauch reinigen. Zur schonenden Pflege empfehlen wir, das Kochgeschirr mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem milden Pflegemittel von Hand zu spülen. Moderne Kompaktpfölmittel können in der Spülmaschine die Antihaf-versiegelung angreifen und beschädigen. WMF empfiehlt deshalb Handspölung.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungs-

schwamm »Kratz nicht 3M«).

- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuer-mittel verwenden.
- Nach der Reinigung die Oberfläche mit Speiseöl oder Fett wieder einfetten.
- Ein leichtes Nachdunkeln der Antihaf-versiegelung bei längerem Gebrauch ist ein natürlicher Prozess. Die Gebrauchseigenschaften werden dadurch nicht beeinträchtigt und sind kein Grund zur Beanstandung.
- Bitte verwenden Sie zum Hantieren in der Pfanne Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Antihafteigenschaft der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantieanspruch.
- Vermeiden Sie kräftiges Abklopfen von harten, scharfkantigen und metallischen Küchenutensilien am Schüttrand. Dies kann zur Beschädigung führen.

Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen

Die maximale Hitzezufuhr hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Topf). Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

	Temperaturbeständigkeit
Griffe (Deckel und Körper)	
aus Kunststoff/Silikon	70°C (zum Warmhalten)
aus Edelstahl	250°C
Deckel	
aus Glas	180°C
aus Glas mit Edelstahleinfassung	180°C
aus Edelstahl	250°C
mit Kunststoffteilen	70°C

Hinweise für die Zubereitung

Wasserarm Garen

Bei dieser schonenden Zubereitung werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Topf

mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des ganzen Garvorgangs sollte der fest schließende Steckdeckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Kreislauf Wasser – Dampf nicht unterbrochen wird. Wasserarm garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente weitgehend erhalten, weil sie nicht im Wasser ausgespült werden und alle Speisen behalten ihren Eigengeschmack. Auf die Zugabe von Kochsalz können Sie weitgehend verzichten.

Fettarm braten

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in den kalten Topf und erhitzen Sie es erst dann! Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittelhoch oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in den Topf. Beim Braten ohne Fett das Kochgeschirr max. mit mittlerer Energiestufe aufheizen und darauf achten, dass Topf und Versiegelung nicht überhitzt werden.

Bei geschlossenem Deckel auf beiden Seiten 8-10 Minuten braten. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel ab.

Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem

Deckel brät das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen. Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett. Lassen Sie den heißen Topf nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.

Hinweise für alle Herdarten

Kochgeschirre von WMF gibt es für alle Herdarten und in haushaltsgerechten Größen.

Hinweis für Elektroherde

Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topfdurchmesser in etwa entsprechen:

Herdplatte	Topf
klein ø 14,5 cm	ø 16 cm
mittel ø 18 cm	ø 20 cm
groß ø 22 cm	ø 24/28 cm

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an

Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinen Bodendurchmessern, die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

Hinweis für Ceran-/Glaskeramikkochfelder

Um ein Glaskeramikkochfeld nicht unnötig zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte. Halten Sie die Kochzone sauber. Schmutzreste zwischen Pfannenboden und Kochfeld können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen.

Hinweis für Gasherde

Stellen Sie die Gasflamme niemals größer als den Durchmesser vom Topfboden. Achten Sie darauf, dass die Flammen nicht seitlich am Topf hochschlagen, damit Kunststoffgriffe nicht beschädigt werden.

Haftungsausschluss

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch

- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Entsprechendes gilt für Ergänzungssteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im Übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

WMF Vignola cookware series

Cromargan®: stainless steel 18/10,
triple layer of non-stick coating
Lid of heat-resistant, high-quality glass
TransTherm® universal base

Congratulations on your choice! You have chosen a quality product from WMF. High quality materials, excellent workmanship and meticulous quality controls guarantee a long service life. The sophisticated design and well-thought-out functionality ensure great versatility.

Quality features

- Exterior: Cromargan®: stainless steel 18/10.
- Interior: triple layer of non-stick coating.
- Pouring rim for accurate and measured pouring.
- See-through lid made from heat-resistant, high-quality glass with stainless steel edging.
- TransTherm® universal base encapsulated with stainless steel for excellent cooking and roasting. Suitable for all types of hob, including induction hobs.
- Household sizes.
- Easy to care for and hard-wearing when the following instructions are observed.

Please read the following use and care instructions carefully before using this product for the first time.

Operating instructions

- Remove all stickers before using the product for the first time. Rinse the pot with hot water, fill with water and boil briefly, then dry thoroughly.
- Lightly oil the non-stick coating with cooking oil or fat.
- Only use the highest heat setting for heating up. Turn the heat down in good time and cook the food at a medium heat.
- Use a low heat when cooking with very little water.
- Pots and Cromargan® lids without synthetic parts are also suitable for the oven.
- Please note that the handles can become hot. Use pan holders.
- If the handle of your pot has become loose, tighten the screw on the handle using a standard screwdriver. You must not use the pot again until you have tightened the screw.

Instructions for safe use and care

- You will achieve the best frying results at a medium or low temperature.

- **Caution:** Overheating can damage the non-stick coating. The cookware should therefore never be left unattended on the stove. Thoroughly ventilate the kitchen in the event of smoke formation. Any slight discolouration of the surface of the inner base does not affect the product's properties.
- Never heat cookware for extended periods of time without contents and ensure that the liquid of the cooked food never completely evaporates. Failure to follow these guidelines can cause damage to the cookware or heat source.
- If something should still be burned despite all precautions, immediately remove the black burned food so as not to impair the non-stick effect.
- Wash as soon as possible after use. For gentle care, we recommend wiping the cookware with a paper towel or rinsing it by hand with a mild cleaning product. Modern compact detergents can corrode and damage the non-stick coating in the dishwasher. Therefore WMF recommends washing by hand.
- Soak stubborn food residue and gently remove with a sponge or brush. (We recommend using a Scotch Brite "3M Non-Scratch" cleaning sponge.)
- Do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- After cleaning, re-grease the surface with cooking oil or grease.
- The non-stick coating may turn a slightly darker colour after extensive use, however this is a natural process. The performance characteristics are not affected by this and are not grounds for complaint.
- Please use kitchen utensils made of wood or synthetic material in the frying pan. Any cut or scratch marks do not have an effect on the non-stick property of the surface. They are purely visual in nature and are not cause for a warranty claim.
- Avoid exerting force on the pouring rim with hard, sharp-edged and metal kitchen utensils, as this may result in damage.

Temperature specifications when using in the oven

The maximum heat supply depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body).

Never use the grill function of the oven with glass lids.

	Temperature-resistance
Handles (lid and body)	
made of synthetic material/silicone	70°C (for keeping food warm)
made of stainless steel	250°C
Lid	
made of glass	180°C
made of glass with a stainless steel rim	180°C
made of stainless steel	250°C
with synthetic parts	70°C

Information for preparation

Cooking in little water

This gentle form of preparation uses very little

fluid for cooking vegetables or other food in the covered pot. To prevent steam from escaping and interrupting the water steam cycle, the firmly closed insertable lid must not be removed. Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or fresh meat. This cooking method largely retains the vitamins, minerals and trace minerals because they are not released into the water and all foodstuffs retain their individual taste. Generally you do not need to add cooking salt.

Low-fat frying

When frying with fat, always put the fat into the cold pot and then heat it up!

Set the temperature no higher than medium-high or medium. Reduce the heat if the fat begins to smoke slightly. Then place the food to be fried into the pot.

When frying without fat, heat up the cookware on a medium heat setting (maximum) and make sure that the pot and the coating do not overheat. Fry for 8–10 minutes on each side, keeping the lid closed. The cooking time depends on the size and quality of the food.

With this type of cooking with a closed lid, the meat fries in its own juice and you can be sparing with the amount of fat you use.

Be careful with hot fat.

Do not leave hot pots unattended. Do not extinguish burning fat with water. Use a blanket or a fire extinguisher.

Information for all kinds of hob

Cookware from WMF is suitable for all kinds of hob and in sizes that are suitable for domestic use.

Information for electric hobs

For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs must match with the diameter of the pot:

Hotplate	Pot
small ø 14.5 cm	ø 16 cm
medium ø 18 cm	ø 20 cm
large ø 22 cm	ø 24/28 cm

Information for induction hobs

Please note the following. Induction is a very rapid heat source. Never heat an empty pot, as overheating the cookware can damage it. When cooking on a high heat there may be a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty. The pot base diameter and the hob size must match, as otherwise, especially for smaller base diameters, it is possible that the hob (magnetic

field) will not react to the pot base.

Information for glass ceramic hobs

Do not pull or push the cookware across the hotplate, as this may scratch the glass ceramic hob. Keep the cooking area clean, as residue between the base of the frying pan and the cooking area can scratch the glass ceramic surface.

Information for gas hobs

Never use a gas flame that is wider than the diameter of the pot base. Make sure that the flames do not come up the sides of the pot as this can damage the plastic handle.

Disclaimer

We would like to expressly point out that we shall not be held liable for damages that are attributable to the following causes:

- Improper use
 - Inappropriate, improper or negligent handling
 - Non-compliance with these instructions for use
 - Improperly performed repairs
 - The installation of spare parts that do not correspond with the original design
- The same applies for supplementary pieces and accessories.

Unless the law provides otherwise, we shall only be liable for damages that are based on an intentional or grossly negligent action by the legal representative from our company or its auxiliary persons.

Ensembles de batterie de cuisine WMF Vignola

Cromargan® : acier inoxydable 18/10, triple revêtement anti-adhésif
Couvercle en verre de qualité traité haute température
Fond tous feux TransTherm®

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de grande qualité, une fabrication haut de gamme et des contrôles de qualité rigoureux. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont les gages d'une ergonomie exceptionnelle.

Caractéristiques de qualité

- Extérieur: Cromargan® : acier inoxydable 18/10
- Intérieur: triple revêtement anti-adhésif.
- Bord qui permet de servir proprement et sans difficulté de dosage.
- Couvercle pour contrôler la cuisson en verre de qualité traité haute température avec bord en inox.
- Fond tous feux TransTherm® entouré d'un revêtement en acier inoxydable pour une qualité de cuisson extraordinaire. Compatible tous feux, induction comprise

- Tailles courantes.
- En respectant les consignes suivantes, il est facile d'entretien et indestructible.

Veillez lire intégralement les consignes d'utilisation et d'entretien avant la première utilisation.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants. Rincez à l'eau chaude, faire bouillir un peu d'eau et séchez soigneusement.
- Frottez légèrement le revêtement antiadhésif avec de l'huile ou de la graisse alimentaire.
- Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et faites cuire les aliments à feu moyen.
- Travailler avec de faibles niveaux de puissances surtout avec les cuissons pauvres en eau.
- Les casseroles et les couvercles en Cromargan® sans pièces en plastique conviennent aussi pour la cuisson au four.
- Nous attirons votre attention sur le fait que les poignées peuvent devenir chaudes. Portez des maniques.
- Lorsque la poignée de votre casserole s'est desserrée, resserrez la vis de la poignée avec un tournevis standard. N'utilisez pas votre casserole

tant que vous ne l'avez pas fait.

Conseils d'utilisation sûre et d'entretien

- Vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à moyenne ou basse température.
- Attention: La surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif. Ne laissez jamais l'ustensile de cuisson sur le feu sans surveillance et aérez bien la cuisine en cas de formation de fumée. Les légères colorations qui se forment sur la surface du fond intérieur n'altèrent pas les propriétés du produit.
- Les ustensiles de cuisson ne doivent jamais chauffer sans contenu pendant longtemps et vous devez faire en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous multipliez vos chances d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- Si malgré toutes les précautions quelque chose vient à brûler, retirez immédiatement les brûlures noires pour ne pas compromettre l'effet antiadhésif.
- Nettoyez dès que possible après l'utilisation. Pour un entretien doux, nous conseillons d'essuyer la batterie de cuisine avec du papier absorbant ou de la laver à la main avec un liquide vaisselle non agressif. Les détergents à vaisselle compacts modernes en lave-vaisselle

peuvent agresser et endommager le revêtement anti-adhésif. C'est pour cela que WMF vous conseille un lavage à la main.

- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse. (Nous préconisons la mousse nettoyante « anti-rayures 3 M » Scotch Brite).
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- Après avoir nettoyé la surface, graissez à nouveau avec de l'huile ou de la graisse alimentaire.
- Un léger noircissement du revêtement anti-adhésif après un certain temps d'utilisation est un phénomène naturel. Les propriétés ne sont donc pas compromises et cela ne constitue pas un motif de réclamation.
- Pour manipuler le contenu de la poêle, utilisez des spatules ou des accessoires de cuisine en bois ou en plastique. Les rayures ou les traces de coupe susceptibles de se former n'ont aucune incidence sur les propriétés anti-adhésives de la surface. Seul leur aspect peut rebuter mais elles ne sont pas pour autant un motif valable de réclamation en garantie.
- Évitez de taper trop fortement sur les bords avec des ustensiles durs, pointus et métalliques. Cela peut provoquer des dégâts.

Prescriptions de température pour l'utilisation au four

L'apport de chaleur maximal dépend des pièces présentant la résistance thermique la plus basse (poignées, couvercle ou récipient).

N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four.

	Résistance thermique
Poignées (couvercle et corps)	
en plastique/silicone en acier	70°C (maintien au chaud) 250°C
Lid	
en verre	180°C
en verre avec bord en acier	180°C
en acier	250°C
avec pièces en plastique	70°C

Conseils de préparation

Cuire avec peu d'eau

Cette préparation délicate permet de cuire des légumes ou d'autres aliments à couvercle fermé avec très peu de liquide. Lors de la cuisson, le couvercle emboîtable correctement fermé ne doit pas être retiré, afin que la vapeur ne s'échappe pas et que le cycle eau-vapeur ne soit pas interrompu.

La cuisson pauvre en eau est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou la viande jeune. Cette méthode de cuisson permet de préserver en grande partie les vitamines, les minéraux et les oligoéléments, car l'eau ne les détruit pas, et tous les aliments gardent leurs goûts propres. Vous pouvez également très souvent renoncer à l'ajout de sel de cuisine.

Cuire avec peu de graisse

Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la graisse dans la casserole froide et faites-la réchauffer ensuite.

Réglez la température au maximum à un feu moyen-fort ou moyen. Baissez la chaleur si la graisse met peu de temps à fumer. Mettez alors l'aliment à cuire dans la casserole.

En cas de cuisson sans matière grasse, ne chauffez la batterie de cuisine qu'en position de chauffe

intermédiaire et veillez à ce que la casserole et le revêtement anti-adhésif ne soient pas en surchauffe.

Faites cuire des deux côtés pendant 8 à 10 minutes à couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment.

Avec cette méthode de préparation à couvercle fermé, la viande cuit dans son propre jus et vous pouvez utiliser très peu de graisse.

Redoublez de prudence avec la graisse chaude.

Ne laissez pas la casserole chaude sans surveillance. N'éteignez pas la graisse en train de brûler avec de l'eau. Servez-vous d'une couverture ou d'un extincteur.

Instructions pour tous les types de cuisinière

Il existe des batteries de cuisine WMF qui conviennent à tous les types de cuisinières.

Instructions pour les cuisinières électriques

Avec les cuisinières électriques, afin d'exploitation l'énergie de manière plus efficace, les diamètres des casseroles doivent plus ou moins correspondre aux diamètres des poêles :

Plaque de cuisson Petite ø 14,5 cm	Casserole ø 16 cm
Moyenne ø 18 cm	ø 20 cm
Grande ø 22 cm	ø 24/28 cm

Instructions pour les tables à induction

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de casseroles sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile. Un bourdonnement peut s'entendre en cas de degré de cuisson élevé. Ce bruit est d'origine technique et n'indique pas de défaut de votre table ou batterie de cuisine.

Le diamètre du fond de la casserole et la taille de la plaque de cuisson doivent être les mêmes, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne corresponde pas au fond de la casserole, surtout si le diamètre du fond est petit.

Instruction pour les tables en céramique/vitrocéramique

Évitez de tirer ou de pousser l'ustensile de cuisson sur la plaque chauffante pour ne pas rayer inutilement la plaque de cuisson en vitrocéramique. Veillez à garder la zone de cuisson propre. Les restes situés entre le fond extérieur de la casserole et la plaque de cuisson risquent de rayer la surface de la plaque vitrocéramique.

Instructions pour les tables à gaz

Ne réglez jamais la flamme du gaz, de façon à ce qu'elle dépasse le diamètre du fond de la casserole. Veillez à ce que les flammes ne remontent pas

sur le côté du couvercle, afin que les poignées en plastiques ne puissent pas être endommagées.

Non-responsabilité

Nous déclinons formellement toute responsabilité en cas de dommages imputables aux causes suivantes :

- une utilisation non conforme
- un entretien inadéquat, maladroit ou négligent
- le non-respect du mode d'emploi
- des réparations non effectuées dans les règles de l'art
- l'installation de pièces de rechange qui ne correspondent pas au modèle original

Cela vaut également pour les pièces complémentaires et les accessoires.

Sauf indication contraire de la loi, notre responsabilité ne se limite par ailleurs qu'aux dommages imputables au comportement délibéré ou indéniablement négligent affiché par des représentants légaux de notre société ou leurs auxiliaires.

WMF baterías de cocina de Serie Vignola

Cromargan®: acero inoxidable 18/10, revestimiento antiadherente triple
Tapa de cristal resistente al calor
Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción

Le felicitamos por su elección. Usted ha adquirido un producto de calidad WMF. Nuestros materiales de gran calidad, una fabricación excelente y unas pruebas cuidadosas de calidad garantizan una larga vida útil del producto. Una funcionalidad y un diseño perfeccionados garantizan una utilidad óptima.

Características de calidad

- Por fuera: Cromargan®: acero inoxidable 18/10.
- Por dentro: revestimiento antiadherente triple.
- Borde vertedor para un vertido seguro y bien dosificado.
- Tapa transparente de cristal resistente al calor con reborde de acero inoxidable.
- Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción, encapsulado por todos lados en acero inoxidable para las mejores características de cocción y asado. Apto para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.

- Tamaños apropiados para el uso doméstico.
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las siguientes indicaciones de uso.

Lea por completo las siguientes indicaciones de manejo y cuidado antes de utilizar el producto por primera vez.

Indicaciones de uso

Antes del primer uso, retire los adhesivos que hubiera presentes. Lave la olla con agua caliente, hierva agua brevemente en ella y después séquela bien.

- Frote ligeramente el revestimiento antiadherente con aceite o grasa para cocinar.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar, y seguidamente bájela a temperatura media para cocer el alimento.
- Utilice temperaturas más bajas sobre todo al cocer con poco líquido.
- Las cacerolas y las tapas Cromargan® sin piezas de plástico también son aptas para el horno.
- No olvide que las asas pueden calentarse. Utilice manoplas.
- Si se ha aflojado el asa de su cacerola, simplemente apriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. No utilice la cacerola antes de hacerlo.

Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado.

- Conseguirá los mejores resultados a media o baja temperatura.
- Cuidado: Un sobrecalentamiento podría dañar el revestimiento antiadherente. Por eso no deje nunca el producto sin vigilar en el fuego; si se produce humo, airee bien la cocina. Una posible y leve decoloración en la superficie del interior del fondo de la rustidera no afecta la calidad del producto.
- No caliente nunca la batería de cocina vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, se podría dañar la batería de cocina o incluso la fuente térmica.
- Si, a pesar de todas estas precauciones algo se quemara mucho, elimine de inmediato los restos negros para que no perjudiquen el efecto antiadherente.
- Limpie la batería lo antes posible después de usarla. Para una limpieza cuidadosa le recomendamos frotar la superficie de la batería con papel de cocina o lavar a mano con un lavavajillas suave. Los detergentes compactos modernos que se utilizan en el lavavajillas pueden atacar y dañar el revestimiento antiadherente. Por eso, WMF le recomienda lavarlas a mano.

- Reblandezca los restos de comida adheridos y seguidamente elimínelos con cuidado, con una esponja o cepillo. (Le recomendamos la esponja Scotch Brite "Cero Rayas" con fibra 3M).
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- Una vez limpia la superficie, engrásela de nuevo con aceite o grasa de cocina.
- El ligero oscurecimiento del revestimiento antiadherente con el uso prolongado es un proceso natural. Esto no afecta a sus propiedades de uso y no es motivo de reclamación.
- Para cocinar en la sartén utilice paletas y utensilios de cocina de madera o plástico. Los posibles cortes o arañazos no afectan a la propiedad antiadherente de la superficie. Solo son de carácter visual y no constituyen motivo de reclamación de garantía.
- Evite golpear el borde con utensilios de cocina duros, afilados y metálicos, ya que podría dañarse.

Indicaciones de temperatura para la utilización en el horno

El aporte máximo de calor depende de las piezas con la menor resistencia al calor (asas, tapa u olla). No utilice la función de parrilla del horno cuando use tapas de vidrio.

	Resistencia a la temperatura
Asas (tapa y cuerpo)	
de plástico / silicona	70°C (para conservar el calor)
de acero inoxidable	250°C
Tapa	
de cristal	180°C
de cristal con reborde de acero inoxidable	180°C
de acero inoxidable	250°C
con piezas de plástico	70°C

Indicaciones de preparación

Cocer con poca agua

En esta preparación especialmente sana, las

verduras u otros alimentos se cuecen en la cacerola cerrada con muy poco líquido. Durante todo el proceso de cocción la tapa encajable de cierre fijo debe permanecer puesta para que no escape vapor y no se interrumpa el ciclo agua-vapor. La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne joven. Con este método de cocción se conservan en gran medida las vitaminas, los elementos minerales y los oligoelementos porque no se lavan con el agua. Además, todos los alimentos conservan su sabor propio. Casi no es necesario agregar sal.

Freír con poca grasa

Cuando vaya a freír con grasa, añádala siempre antes en el recipiente frío y caliéntela después. Ponga la temperatura como máximo a nivel medio alto o medio. Baje el fuego en cuanto la grasa comience a humear ligeramente. Coloque entonces dentro el alimento que vaya a freír. Cuando cocine sin grasa caliente la batería de cocina como máximo a nivel medio y preste atención a que la olla y el revestimiento no se calienten en exceso.

Cuézalo 8 a 10 minutos por ambos lados con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y las características del alimento en cuestión. En este tipo de preparación con la tapa cerrada,

la carne se cuece en su propio líquido y solo se necesita muy poca grasa.

Tenga mucha precaución con el aceite o grasa caliente.

Vigile siempre la cacerola cuando esté caliente. Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una tapa o un extintor.

Indicación para todos los tipos de cocinas

Las baterías de cocina de WMF están disponibles para todos los tipos de cocinas y en tamaños adecuados para el hogar.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el diámetro de la cacerola deberían ser aproximadamente:

Placa	Cacerola
pequeña ø 14,5 cm	ø 16 cm
mediana ø 18 cm	ø 20 cm
grande ø 22 cm	ø 24/28 cm

Indicaciones para cocinas de inducción

Por favor tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca ollas vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas. A altas temperaturas de cocción puede oír-

se un zumbido. No se preocupe, este ruido es una cuestión técnica y no indica defecto de su cocina o de la batería de cocina.

El tamaño de la zona de cocción y del fondo de la olla deben coincidir, pues de lo contrario puede ocurrir, especialmente en diámetros de fondos pequeños, que el campo magnético de la zona de cocción no reaccione al contacto con el fondo de la olla.

Indicaciones para placas de Ceran y vitrocerámica

Para no arañar innecesariamente la superficie vitrocerámica, le recomendamos que no arrastre ni deslice por ella la batería de cocina.

Mantenga limpia la zona de cocción. Los restos de suciedad entre la base de la sartén y la zona de cocción pueden arañar la superficie vitrocerámica.

Indicaciones para cocinas a gas

Asegúrese de que la llama de la cocina a gas nunca sea más grande que el diámetro del fondo de la olla. Asegúrese de que la llama no suba por los costados de la olla, de lo contrario podrían dañarse las empuñaduras de plástico.

Exención de responsabilidad

Le advertimos expresamente que no nos responsabilizamos de los daños causados por los siguientes

motivos:

- Utilización no conforme al uso previsto
- Manejo inadecuado, inapropiado o negligente
- Incumplimiento de estas instrucciones de uso
- Reparaciones realizadas inadecuadamente
- Montaje de piezas de recambio no originales

Lo mismo rige para las piezas complementarias y los accesorios.

Siempre y cuando la ley no determine obligatoriamente otra cosa, solo nos responsabilizamos de daños que se produzcan como consecuencia de dolo o negligencia grave por parte del representante legal de nuestra empresa o de sus ayudantes.

WMF Batterie da cucina Vignola

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10, triplice rivestimento antiaderente
Coperchio in vetro resistente al calore
Fondo universale TransTherm®

Ci congratuliamo per la vostra scelta. Avete scelto un prodotto di qualità di WMF. I materiali di alta qualità, la lavorazione eccellente e i controlli accurati della qualità del prodotto ne garantiscono la lunga durata. Il design maturo e funzionale ne garantisce un elevato valore d'uso.

Caratteristiche qualitative

- Esterno: Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Interno: triplice rivestimento antiaderente
- Bordo antigocciolo per versare con precisione.
- Coperchio a vista in vetro resistente al calore con bordo in acciaio inossidabile.
- Fondo universale TransTherm®, completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per cuocere e friggere. Adatta a tutte le fonti di calore, anche ad induzione.
- Dimensioni adatte all'uso domestico.
- Rispettando le indicazioni riportate di seguito avrete un prodotto indistruttibile e di facile

manutenzione.

Prima del primo utilizzo si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione in tutte le sue parti.

Note per l'uso

- Prima del primo utilizzo rimuovere eventuali adesivi. Risciacquare la pentola con acqua molto calda, farla bollire e asciugare accuratamente.
- Cospargere il rivestimento antiaderente con un po' di olio da cucina o burro.
- Mettere il fornello al massimo solo per riscaldare, abbassarlo tempestivamente e cuocere i cibi a temperatura media.
- Cuocere a fiamma bassa specialmente in caso di cottura con poca acqua.
- Pentole e coperchi in Cromargan® senza parti in plastica sono adatti anche al forno.
- Attenzione! I manici possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare le presine.
- Se il manico della vostra pentola si è allentato, serrare prima la vite sul manico con un cacciavite per uso domestico. Solo dopo questo intervento è possibile usare ancora la pentola.

Consigli per un uso sicuro e per la manutenzione

- I migliori risultati di cottura si ottengono a

temperature medie o basse.

- **Attenzione:** il surriscaldamento può danneggiare il rivestimento antiaderente. Per questo motivo non lasciare mai le batterie sul fuoco senza controllarle. Se in cucina si sviluppa del fumo, assicurare una buona ventilazione. Le leggere decolorazioni della superficie del fondo interno che si possono eventualmente presentare non influiscono sulle proprietà dei prodotti.
- Non riscaldare mai le batterie da cucina per un tempo prolungato senza alimenti. Inoltre prestare attenzione al fatto che i liquidi di cottura non evaporino mai in modo completo. Non osservando questa indicazione si rischia di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore.
- Se nonostante tutte queste precauzioni in alcuni punti le pietanze rimangono attaccate, rimuovere immediatamente i residui bruciacchiati per non compromettere l'effetto antiaderente.
- Dopo l'uso pulire il prima possibile. Per garantire una manutenzione ottimale, si consiglia di ripulire le pentole con carta assorbente da cucina o di lavarle a mano con un detergente delicato. I detergenti compatti moderni possono aggredire e danneggiare il rivestimento antiaderente in lavastoviglie. Per questo motivo

WMF consiglia il lavaggio a mano.

- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo e togliere i residui delicatamente con una spugna o una spazzolina. (Si consiglia la spugna antigraffio Scotch Brite 3M.)
- Non usare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- Dopo la pulizia, distribuire nuovamente sulla superficie olio alimentare o grasso.
- Un lieve oscuramento del rivestimento antiaderente dopo un uso prolungato è un processo naturale. Ciò non interferisce con le prestazioni e non è motivo di reclamo.
- Si prega di utilizzare per la padella palette e utensili da cucina in legno o in plastica. Gli eventuali segni di incisioni o graffi non hanno nessun effetto sulle proprietà antiaderenti della superficie. La loro natura è semplicemente estetica e non prevedono nessuna richiesta di intervento in garanzia.
- Evitare di battere con forza con utensili da cucina duri, appuntiti e metallici sul bordo antigocciolo. Ciò potrebbe danneggiarlo.

Indicazioni relative alla temperatura per l'impiego in forno

La resistenza massima all'apporto di calore dipende

dai componenti con resistenza alle temperature più bassa (manici, coperchio o pentola).

Con coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno.

	Resistenza alle temperature
Manici (coperchio e corpo)	
in plastica/silicone	70°C (per mantenere caldo)
in acciaio	250°C
Coperchio	
in vetro	180°C
in vetro con bordo in acciaio inossidabile	180°C
in acciaio	250°C
con parti in plastica	70°C

Istruzioni per la preparazione

Cottura in poca acqua

Con questo metodo di cottura delicata, le verdure e altri alimenti vengono cotti in una pentola chiusa con pochissima acqua. Durante la cottura il coperchio ad incastro non deve essere sollevato, affinché il vapore non fuoriesca ed il ciclo acqua-vapore non venga interrotto.

La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per la preparazione di verdure, pesce, pollame e carne di animali giovani. Con questo tipo di cottura, le vitamine, i sali minerali e gli oligoelementi rimangono pressoché intatti, perché non vengono risciacquati nell'acqua e tutte le pietanze mantengono il loro gusto inalterato. Potete tranquillamente evitare di aggiungere sale.

Cottura con pochi grassi

Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella pentola vuota prima di riscaldarla. Alzare la temperatura massimo fino a medio o medio-alto. Abbassare la temperatura quando il grasso inizia a fumare leggermente. Posizionare poi gli alimenti da friggere nella pentola. Quando si cuoce senza grasso far riscaldare la pentola al massimo a temperatura media e fare atten-

zione a non surriscaldare pentola e rivestimento. Lasciare cuocere da entrambe le parti per 8-10 minuti, chiudendo con il coperchio. I tempi di cottura variano a seconda della dimensione e dalla consistenza degli alimenti. Grazie a questo tipo di cottura a coperchio chiuso, la carne rosola nei propri succhi permettendovi di usare pochissimi grassi. Fare attenzione al grasso molto caldo. Non lasciare incustodita una pentola bollente. Non spegnere il grasso e olio in fiamme con acqua. Usare una coperta o un estintore.

Indicazioni per tutti i tipi di fornelli

Le pentole WMF sono disponibili per tutti i tipi di piani di cottura e in tutte le dimensioni adatte all'uso domestico.

Indicazioni per il fornello elettrico

Al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole della stessa grandezza della fonte di calore stessa:

piano di cottura piccolo ø 14,5 cm	pentola ø 16 cm
medio ø 18 cm	ø 20 cm
grande ø 22 cm	ø 24/28 cm

Indicazioni per il fornello a induzione

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldate pentole vuote poiché il surriscaldamento può danneggiarle. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. Il diametro del fondo della pentola e le dimensioni del campo di cottura devono corrispondere, altrimenti è possibile che il campo di cottura (campo magnetico) non venga correttamente indirizzato alla base della pentola, specie se questa è di piccole dimensioni.

Indicazioni per le piastre Ceran/piastre in vetroceramica

Per non graffiare inutilmente il piano di cottura in vetroceramica, non tirare o far scorrere la batteria da cucina sulle piastre. Tenere la zona cottura pulita. Eventuali resti di sporco tra la base della padella e il campo di cottura potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.

Indicazioni per fornelli a gas

La fiamma non deve mai superare i bordi del fondo della pentola. Fare attenzione che le fiamme non salgano late-

ralmente alla pentola per evitare danni ai manici in plastica.

Esclusione di responsabilità

Vi informiamo che WMF non si assume alcuna responsabilità per danni causati da:

- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato, inappropriato o negligente
- mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo libretto
- riparazioni inadeguate
- sostituzioni di parti con ricambi non originali

Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento ed accessori.

Per quanto non diversamente ed obbligatoriamente prescritto dalla legge, WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei rappresentanti legali della società o dai loro esecutori.

WMF炊具 Vignola系列

Cromargan®: 不锈钢18/10，三重不粘涂层
锅盖材质为耐高温优质玻璃
TransTherm®普适锅底，适用于各种炉灶

恭喜您作出了正确选择！您选择了WMF的优质产品！一流材质、一流加工工艺和严格质检确保产品经久耐用。精巧的设计和完善的保障性保障了产品的多功能性。

品质特征

- 外部：Cromargan®：不锈钢18/10。
- 内部：三重不沾涂层。
- 锅沿设计方便盛取。
- 透明锅盖由耐高温玻璃制造，外镶不锈钢边。
- TransTherm®普适锅底，由不锈钢包裹，具备优良的烹饪性能。适用于包括电磁灶在内的各类炉灶。
- 居家适用尺寸。
- 按照下述指南使用，可令维护简便，并使锅具坚固耐用。

初次使用前请仔细阅读下列使用及维护指南！

使用说明

- 初次使用前请将标签取下。请将锅具用热水冲洗，倒入水并将水煮沸片刻，然后令其完全干燥。
- 请用食用油或食用油脂轻轻涂抹不粘层。
- 请仅在加热锅具时使用最大火力。请及时回调至中火烹饪食物。
- 在少水烹饪时请使用小火慢煮。
- 锅体及Cromargan®锅盖不含合成材质部分，可用于烤箱。
- 使用过程中，锅把手有可能达到高温，请谨防烫伤。请使用锅垫。
- 一旦锅把手松动，请使用居家常用的标准螺丝刀旋紧把手。在把手紧固之前请勿使用本锅具。

安全使用及清洁指南

- 中小火加热，煎炒效果最佳。
- 注意：温度过高将对不粘层有所损害。因此，在烹调过程中请您不要离开灶台；产生油烟时，请您进行彻底通风。内锅底表层可能出现轻微变色现象，不会影响产品性能。
- 请勿长时间空锅加热，并注意切勿将食材水分完全蒸干。否则将会使锅具或者炉具受损。
- 如果在小心处理的情况下仍然发生焦糊现象，请立即将黑色焦糊食物清除，以免损坏不粘层。

- 使用后请尽快及时清洗。清洁锅具时，请使用厨房用纸巾擦拭或者使用温和的清洁产品手工洗涤。目前很多浓缩洗涤剂会腐蚀并破坏不沾涂层。因此，WMF建议您手洗锅具。
- 对于固着的食物残渣，请先将其泡软，然后用清洁海绵或者毛刷小心清除。（我们建议您使用Scotch Brite的“3M防刮擦”清洁海绵）。
- 请注意不要使用钢丝球或者颗粒粗糙的去污粉。
- 清洁之后，请用食用油或食用油脂再次涂抹内表面。
- 经长时间使用后，锅具的不粘层会轻微变黑，此为正常现象。锅具性能不会因此受影响，请放心使用。
- 使用该锅具进行烹饪时，请选用木质或合成材质的锅铲及其他烹饪所需工具。可能出现的刮擦痕迹不会影响不粘层性能。这属于单纯的外观特性，不在质保范围。
- 请避免用坚硬锐利或者金属材质的器具撞击锅沿，以防损坏锅具。

锅具用于烤箱时的温度规格

锅具最高耐受温度取决于温度耐受最差的部分（把手、锅盖或锅体）。
请勿在烤箱的烧烤功能下使用玻璃锅盖。

	高温耐受力
把手 (锅盖及锅体)	
合成材质/硅酮材质	70°C (用于食物保温)
不锈钢材质	250°C
锅盖	
玻璃材质	180°C
玻璃材质, 外镶不锈钢边	180°C
不锈钢材质	250°C
含合成材质部分	75°C

烹饪准备指南

少水烹饪

蔬菜及其他食材放入锅中后，盖好锅盖，小火煨熟。在整个烹饪过程中，请不要掀起锅盖，以防止水分蒸发，并保证水与汽的循环不中断。
少水烹饪的方式适合蔬菜、鱼、家禽类以及新鲜

肉类。该烹饪方式由于水少，维他命、矿物质、微量元素的流失就少，令食材更易保持原汁原味。通常，盐也只需少量。

低油脂煎炒

用油脂烹饪时，请先冷锅加油脂，然后开灶加热。

最高火力请不要超过中高火或中火。待油脂轻微起烟时，请下调炉灶火力。将待用食材放入锅中。

不用油脂烹饪时，请使用中火以下的温度，谨防锅体和不粘层温度过高。

盖好锅盖，每面煎8-10分钟。烹饪时间由食材大小和材质决定。

以此方式在盖好锅盖的状态下生煎肉类，极为省油。

请禁防热油脂烫伤。

请谨防锅体高温烫伤。如果发生热油脂燃烧现象，请勿加水。请覆盖灭火，或者使用灭火器。

各类灶具指南

WMF炊具尺寸适合居家，并适合各类炉灶。

电灶指南

使用电灶时，若要高效利用电灶热量，须保障锅

具直径与灶具（即灶盘）直径相配：

灶盘	锅具
小 直径约14.5 cm	直径约16 cm
中 直径约18 cm	直径约20 cm
大 直径约22 cm	直径约24/28 cm

电磁灶指南

请注意：电磁灶具升温极快。请勿空锅加热。温度过高会损坏锅具。大火时可能出现轻微噪声。该噪声为正常机械声响，不表示锅具或者炉具故障。

锅体大小和灶盘大小须相配，否则可能导致锅底灶盘（磁场）无反应，小锅底尤须注意。

玻璃陶瓷灶盘指南

请勿在灶盘上拖拉锅具，以防刮擦玻璃陶瓷灶盘。

请保持烹饪区清洁。锅底与灶盘之间如有食物残余，可能会造成玻璃陶瓷灶盘表面的刮擦。

燃气灶指南

燃气火苗切勿超过锅底直径。

燃气火苗切勿偏斜，以防损坏锅把手。

免责声明

我们明确表示，不承担由以下原因造成的损失：

Reklamationsabschnitt



- 非正确使用
- 不恰当的、不正确的或者疏忽的操作
- 未遵守使用指南
- 不恰当维修
- 非原配件组装

相关条款也适用于备件及附件。

除非法律另有规定，我们仅承担因我方企业法人或义务履行人蓄意或者疏忽行为而造成的损失。

Complaint slip | Réclamations | Cupón para reclamaciones
Tagliando di reclamo | 投诉单

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客戶姓名

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道

Postleitzahl | Postcode | Code postal | Código postal
Codice postale | 郵政編碼

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 番地 - 地點

Stempel des WMF Fachgeschäfts | WMF retailer's stamp | Timbre
du magasin spécialisé WMF | Sello del comercio de WMF | Timbro
del negozio specializzato WMF | WMF 專業商店的印章

Verkaufsdatum | Date of sale | Date de vente
Fecha de venta | Data di vendita | 售出日期

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de