



Wolf Gourmet Cookware  
Batterie de Cuisine Wolf Gourmet  
Recipientes de Cocción Wolf Gourmet

**USE & CARE GUIDE**  
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
GUÍA DE USOS Y CUIDADOS

## Welcome

Thank you for your purchase of this Wolf Gourmet product. We look forward to being part of your kitchen for years to come. Wolf is a third-generation family-owned company that has a personal stake in the preparation of your food. With family ownership comes a great attention to detail and an uncompromised dedication to creating exceptional products. Wolf built its business and reputation on helping home cooks achieve the best results possible. With Wolf Gourmet's precise control, the dish you envision will be the dish you serve.

## Customer Care

As a Wolf Gourmet owner, you can count on our support. Our customer care center is available 24 hours a day, seven days a week and staffed by product experts at our headquarters in Madison, Wisconsin. Should the need arise, simply call 800.222.7820 to speak with one of our product experts. We are confident this guide will answer your questions about the features, operation, and maintenance of your Wolf Gourmet product. If you have additional questions, please contact us by phone or visit us online at [wolfgourmet.com](http://wolfgourmet.com).

To register, visit [wolfgourmet.com/registration](http://wolfgourmet.com/registration) or call 800.222.7820.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## ⚠ WARNING

### Fire Hazard:

- Never leave food cooking unattended. Never allow cookware to boil dry and never leave an empty pan unattended on a hot burner.
- Keep anything that can catch fire—for example, oven mitts, food packaging, towels, or curtains—away from your stovetop.
- Wear proper clothing and shoes. Avoid dangling sleeves and jewelry.
- Never heat fat or oil to the point that it smokes, burns, or turns black.
- Never use your cookware in a microwave oven.

## ⚠ WARNING

### Burn Hazard:

- This cookware is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the cookware by a person responsible for their safety.

- Close supervision is necessary when cookware is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the cookware.
- Steam can cause burns. When removing lids, position the lid so the steam is directed away from you.
- To prevent spills, do not fill pans more than two-thirds full.
- Always use potholders when removing cookware from oven or stovetop. Always use potholders to touch lid knobs or handles.
- Place cookware on stove so handles are not over other burners. Never leave handles of your cookware sticking out over the edge of the stovetop where they can be knocked off and cause spills of hot contents.

## NOTICE

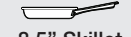


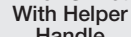

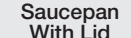

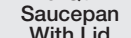

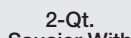
- Read all instructions.
- Avoid dragging or scraping pans on glass-top stovetops to avoid scratches on stovetop.
- Never place a hot pan on a cool ceramic/glass stovetop burner. This can fuse your pan to the stovetop.
- Use pans for purpose intended.
- No need to use special utensils. Metals, nylon, plastic, or wood can all be used.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Getting Started

- This cookware is ideal for use on gas, electric, and induction cooktops.
- Low to medium heat is recommended. The metals used in the cookware make them great heat conductors. If food is burning, the heat is too high.
- If preheating dry cookware to use for searing, set the cookware over medium heat for a few minutes. Do not leave cookware unattended. Test to see if it is hot enough by dropping some water on the cookware from your fingertips. If the droplets bead and roll across the cookware's surface, it is ready. If the water sizzles away slowly, it's not hot enough.
- Use the proper-size burner. The diameter of the cooktop cooking element should correspond to the diameter of the cookware. If cooking on a gas cooktop, the flame should not extend up the sides of the cookware.
- Cookware can withstand oven temperatures up to 500°F (260°C).
- Always use potholders when removing cookware from the oven.
- Do not overheat cookware. Discoloration or structural damage may occur.
- Deglazing cookware with wine, vinegar, broth, juice, or other liquid while hot creates a delicious pan sauce and also helps in cleaning.
- Wash in hot, soapy water.

## Wolf Gourmet Cookware Collection

CUTLERY COLLECTION	CUTLERY DESCRIPTION	BEST FOR:
 8.5" Skillet	Shallow frying pans with flat bottom and flared sides that allow for easy turning of food or flipping during sautéing	All-purpose frying, stir-frying, sautéing, and high-temperature searing
 10" Skillet		
 11.5" Skillet With Helper Handle		
 2-Qt. Saucepan With Lid	Round with flat bottom, large bevel, and tall, straight sides, with tight-fitting lid	Cooking with liquid, simmering, boiling, and making sauces
 3-Qt. Saucepan With Lid		
 2-Qt. Saucier With Lid	A saucepan with short, curved sides designed for whisking and stirring	Making sauces and making reductions
 3.5-Qt. Sauté Pan With Lid	Straight sides with a wide, flat bottom, long stick handle, and tight-fitting lid	Fast cooking, tossing or stirring, braising, and searing
 6-Qt. Dutch Oven With Lid	Round with flat bottom, large bevel, and tall, straight sides, with tight-fitting lid	One-pot meals, long slow cooking for stews, braises, roasts, and casseroles
 8-Qt. Stockpot With Lid	Tall, straight-sided pot designed to reduce evaporation	Stock, soup, pasta, or chili
 5-Qt. Wok (no lid)	High, sloping sides with a flat bottom for easy cooktop cooking	Cooking foods quickly over high heat, stir-frying

## Care Recommendations

### CLEANING

When cookware is cool, hand wash cookware in warm, soapy water with a sponge, dishcloth, or plastic pad after each use. Avoid using steel wool, steel scouring pads, or harsh detergents.

Dishwasher-safe, but not recommended. High temperatures and harsh detergents can discolor cookware.

Gold-brown, yellowing, or blue heat tints may result from overheating and/or mineral residue. To clean, make a paste with water and Bar Keepers Friend Cleanser & Polish. **DO NOT USE A CLEANER THAT CONTAINS CHLORINE BLEACH.** Apply the paste with a sponge or cloth to cookware and let stand for 1 minute. Repeat if necessary. Wash in warm, soapy water with a sponge, dishcloth, or plastic pad. Rinse and dry.

Although stainless steel is very durable, it is not indestructible. Pitting may result if undissolved salt is allowed to remain in the bottom of cookware. Do not allow acidic foods or foods that have been seasoned to remain in cookware for long periods of time. Allow cookware to cool before washing.

## COOKWARE SYMBOLS

Wolf Gourmet Cookware is dishwasher-safe and designed for all the heat sources illustrated below:



Electric



Induction



Gas



Oven



Dishwasher-Safe

Bar Keepers Friend is a registered trademark of SerVaas Laboratories, Inc. The use of the Bar Keepers Friend trademark does not imply any affiliation with or endorsement by SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design and the color red as applied to knobs are registered trademarks and service marks of Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, and Ingredients are registered trademarks and service marks of Sub-Zero, Inc. All other trademarks or registered trademarks are property of their respective owners in the United States and other countries.

## Wolf Gourmet Residential Limited Warranty FOR RESIDENTIAL USE

### APPLIANCES, COOKWARE AND CUTLERY PURCHASED AND USED OUTSIDE OF MEXICO

To obtain a copy of the written warranty for your Wolf Gourmet product, please visit our website at [www.wolfgourmet.com/warranty](http://www.wolfgourmet.com/warranty) or email us at [customerservice@subzero.com](mailto:customerservice@subzero.com).

## Bienvenue

Nous souhaitons vous remercier d'avoir fait l'achat de ce produit Wolf Gourmet. Nous serions ravis de faire partie de votre cuisine pour les années à venir. Wolf appartient à la troisième génération d'une entreprise familiale qui a un intérêt particulier dans la préparation de vos aliments. Puisqu'il s'agit d'une question de famille, Wolf porte une attention spéciale aux détails et se dévoue à la création de produits exceptionnels sans aucun compromis. Nous avons bâti notre entreprise et notre réputation sur le soutien que nous apportons aux cuisiniers à la maison, afin qu'ils obtiennent les meilleurs résultats possible. Grâce au contrôle précis qu'offre Wolf Gourmet, le plat que vous projetez est le plat que vous servirez.

## Service à la clientèle

En tant que propriétaire d'un appareil Wolf Gourmet, vous pouvez compter sur notre appui. Notre centre de service à la clientèle est ouvert à toute heure du jour et de la nuit, et ce, toute la semaine. En outre, il compte sur des experts des produits se trouvant à notre siège de Madison au Wisconsin. Si le besoin se fait sentir, vous n'avez qu'à composer le 800.222.7820 pour parler à un de nos experts. Nous sommes certains que le présent manuel répondra aux interrogations que vous pourriez avoir concernant les fonctions, l'utilisation et l'entretien de votre produit Wolf Gourmet. Toutefois, si vous avez d'autres questions, veuillez nous contacter par téléphone ou nous visiter en ligne sur [wolfgourmet.com](http://wolfgourmet.com).

Pour vous enregistrer, visitez [wolfgourmet.com/registration](http://wolfgourmet.com/registration) ou appelez au 800.222.7820.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque d'incendie :

- Ne jamais laisser d'aliments sans surveillance. Ne jamais laisser le contenu d'un ustensile de cuisine bouillir jusqu'à sécheresse et ne jamais laisser une casserole vide sur un brûleur chaud.
- Maintenir éloigné de la surface de cuisson tout article qui pourrait s'enflammer comme des gants de cuisinier, des emballages alimentaires, des serviettes ou des rideaux.
- Porter des vêtements et des chaussures appropriés. Éviter les manches bouffantes et les bijoux.
- Ne jamais chauffer de la graisse ou de l'huile jusqu'au point où elle émet de la fumée, brûle ou noircit.
- Ne jamais utiliser la batterie de cuisine dans un four micro-ondes.

## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque de brûlure :

- Cette batterie de cuisine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout batterie de cuisine utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'une batterie de cuisine.
- La vapeur est susceptible de causer des brûlures. Lors de l'enlèvement d'un couvercle, le positionner de manière à ce que la vapeur soit dirigée loin de vous.
- Pour éviter les débordements, ne pas remplir les casseroles à plus des deux tiers de sa capacité.
- Toujours utiliser des maniques lors de l'enlèvement d'un ustensile de cuisine d'un four ou d'une surface de cuisson. Toujours utiliser des maniques pour toucher les boutons de couvercle ou les poignées.
- Placer l'ustensile de cuisine sur la cuisinière de manière à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus d'autres brûleurs. Ne jamais laisser les poignées de votre ustensile de cuisine dépasser du bord de la surface de cuisson afin d'empêcher qu'il soit renversé et que son contenu chaud se déverse.

## AVIS

- Lire toutes les instructions.
- Éviter de laisser traîner ou de gratter des casseroles sur des surfaces de cuisson en vitrocéramique afin de ne pas les érafler.
- Ne jamais placer une casserole chaude sur le brûleur d'une surface de cuisson en vitrocéramique. La casserole pourrait fusionner avec la surface de cuisson.
- Utiliser les casseroles selon la fin pour laquelle elles sont conçues.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser des ustensiles particuliers. Il est possible d'employer autant les métaux que le nylon, le plastique ou le bois.



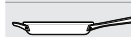

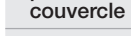
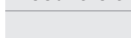
# CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

## Entrée en matière





- L'utilisation de cette batterie de cuisine est idéale pour utilisation sur les tables de cuisson gaz, électriques et à induction.
- Il est recommandé d'utiliser une chaleur basse à moyenne. Grâce aux métaux qui y sont utilisés, la batterie de cuisine est un excellent conducteur thermique. Si les aliments brûlent, la chaleur est trop élevée.

- Si l'on préchauffe l'ustensile de cuisine vide pour saisir un aliment, le poser sur un feu moyen pendant quelques minutes. Ne pas laisser l'ustensile de cuisine sans surveillance. Vérifier si le tout est suffisamment chaud en laissant tomber un peu d'eau sur l'ustensile de cuisine depuis le bout de vos doigts. Si les gouttelettes perlent et roulent sur la surface de l'ustensile de cuisine, il est prêt. Si l'eau grésille lentement, il n'est pas suffisamment chaud.
- Utiliser une dimension de brûleur adéquate. Le diamètre de l'élément de cuisson doit correspondre à celui de l'ustensile de cuisine. Si vous cuisinez sur une table de cuisson au gaz, la flamme ne doit pas lécher les bords de l'ustensile de cuisine.
- La batterie de cuisine peut supporter des températures de four pouvant aller jusqu'à 260 °C (500 °F).
- Toujours utiliser des maniques lors de l'enlèvement d'un ustensile de cuisine d'un four.
- Ne pas surchauffer la batterie de cuisine. Ceci pourrait provoquer une décoloration ou des dommages structuraux.
- Déglacer un ustensile de cuisson avec du vin, du vinaigre, du bouillon, du jus ou un autre liquide alors qu'il est chaud permet de créer une délicieuse sauce en casserole et aide aussi au nettoyage.
- Laver dans de l'eau chaude savonneuse.

## Ensemble de batterie de cuisine de Wolf Gourmet

ENSEMBLE DE BATTERIE DE CUISINE	DESCRIPTION DE BATTERIE DE CUISINE	IDÉAL POUR :
 Poêle à frire de 8,5 po	Il s'agit de poêles à frire peu profondes dotées d'un fond plat et de côtés évasés, ce qui permet de retourner aisément les aliments ou de les faire tourner dans un sauté	Tout usage. Peuvent être utilisées pour la friture, les sautés et le grillage à haute température
 Poêle à frire de 10 po		
 Poêle à frire de 11,5 po avec poignée de service		
 Casserole de 2 pintes avec couvercle	Ronde avec fond plat, un biseau large et des bords droits hauts	Cuire avec du liquide, faire mijoter, faire bouillir et préparer des sauces
 Casserole de 3 pintes avec couvercle	avec un couvercle à fermeture ajustée	
 Saucier de 2 pintes avec couvercle	Une casserole munie de courts côtés incurvés; conçue pour fouetter et mélanger	Élaborer des sauces et faire des réductions



ENSEMBLE DE BATTERIE DE CUISINE	DESCRIPTION DE BATTERIE DE CUISINE	IDÉAL POUR :
 Sautreuse de 3,5 pintes avec couvercle	Bords droits avec un fond large et plat, une longue poignée et un couvercle à fermeture ajustée	Cuire rapidement, remuer ou mélanger, braiser et saisir
 Faitout de 6 pintes avec couvercle	Ronde avec fond plat, un biseau large et des bords droits hauts avec un couvercle à fermeture ajustée	Repas dans un seul contenant, cuisson longue et lente pour les ragoûts, le braisage, les rôtis et les casseroles
 Marmite de 8 pintes avec couvercle	Grande casserole à bords droits conçue pour réduire l'évaporation	Ranger, faire de la soupe, des pâtes ou du chili
 Wok de 5 pintes (sans couvercle)	Bords élevés évasés avec un fond plat pour une cuisson aisée sur une table de cuisson	Cuire rapidement des aliments sur un feu élevé, sauter

## Recommandations d'entretien

### NETTOYAGE

Lorsque l'ustensile de cuisson est froid, le laver avec de l'eau savonneuse et une éponge, un linge à vaisselle ou un tampon en plastique après chaque utilisation. Éviter d'utiliser une laine d'acier, des tampons à récurer en acier ou des détergents agressifs.

Lavable au lave-vaisselle, mais non recommandé. Les températures élevées et les détergents agressifs peuvent provoquer une décoloration de la batterie de cuisine.

Des teintes de chaleur dorées-brunes, jaunâtres ou bleutées peuvent apparaître après la surchauffe et/ou par des résidus minéraux. Pour nettoyer, faire une pâte avec de l'eau et le nettoyant non abrasif Bar Keepers Friend Cleanser & Polish. NE PAS UTILISER DE NETTOYANT CONTENANT DU JAVELLISANT AU CHLORE. Appliquer la pâte avec une éponge ou un chiffon sur l'ustensile de cuisine et laisser agir pendant 1 minute. Répéter si nécessaire. Laver dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge, un chiffon ou un tampon en plastique. Rincer et sécher.

Bien que l'acier inoxydable soit très durable, il n'est pas indestructible. L'ustensile pourrait se corroder si du sel non dissous demeure dans le fond. Ne pas laisser d'aliments acides ou quelconques qui ont été assaisonnés dans l'ustensile de cuisson pendant une période prolongée. Laisser l'ustensile de cuisson refroidir avant de le laver.

### SYMBOLES BATTERIE DE CUISINE

Les casseroles Wolf Gourmet sont lavables au lave-vaisselle et conçues pour toutes les sources de chaleur illustrées ci-dessous :



Électrique



Induction



Gaz



Four



Lave-vaisselle

Bar Keepers Friend est une marque déposée de SerVass Laboratories, Inc. L'utilisation de la marque Bar Keepers Friend n'indique aucune affiliation et/ou endossement par SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design et la couleur rouge telle qu'elle est appliquée aux boutons sont des marques de commerce et des marques de service de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design et Ingredients sont des marques déposées des marques de service de Sub-Zero, Inc. Toutes les autres marques de commerce ou marques déposées appartiennent à leur propriétaire respectif aux États-Unis et dans d'autres pays.

### Garantie résidentielle limitée Wolf Gourmet POUR UN USAGE RÉSIDENTIEL

#### APPAREILS, CASSEROLES ET COUTELLERIE ACHETÉS ET UTILISÉS HORS DU MEXIQUE

Veillez visiter notre site internet au [www.wolfgourmet.com/warranty](http://www.wolfgourmet.com/warranty) ou envoyez un courriel à [customerservice@subzero.com](mailto:customerservice@subzero.com) pour obtenir une copie de la garantie écrite de votre produit Wolf Gourmet.

### Bienvenido

Gracias por haber adquirido este producto Wolf Gourmet. Esperamos formar parte de su cocina durante muchos años. Wolf es la tercera generación de una compañía familiar con un interés personal en la preparación de sus alimentos. Al ser una empresa familiar, prestamos mucha atención a los detalles y brindamos una dedicación excepcional al crear productos de extrema calidad. Wolf ha basado su

éxito comercial y su reputación en ayudar a que los cocineros hogareños logren los mejores resultados posibles. A través del control preciso de Wolf Gourmet, el plato que imagina será el plato que servirá en su mesa.

### Atención al cliente

Como propietario de un producto Wolf Gourmet, usted puede confiar en nuestra asistencia. En los Estados Unidos, nuestro centro de atención al cliente se encuentra disponible las 24 horas del día, los siete días a la semana, atendido por personal experto en nuestra sede central localizada en Madison, Wisconsin. Si surgiera la necesidad, simplemente llame al 800.222.7820 para hablar con uno de nuestros expertos. En México, se puede comunicar con el centro de servicio al cliente al 01 800 400 4372 en un horario de Lunes a Viernes de 9:00 A.M. - 7:00 P.M. Estamos seguros de que esta guía responderá todas sus preguntas sobre características, funcionamiento y mantenimiento de su producto Wolf Gourmet. Si usted tiene consultas adicionales, tenga a bien comunicarse con nosotros por teléfono o visitarnos online en [wolfgourmet.com](http://wolfgourmet.com) en los Estados Unidos o en [wolfgourmet.com.mx](http://wolfgourmet.com.mx) en México.

Para registrarse, visite [wolfgourmet.com/registration](http://wolfgourmet.com/registration) o llame al 800.222.7820 en los Estados Unidos o visite [wolfgourmet.com.mx](http://wolfgourmet.com.mx) o llame al 01 800 400 4372 en México.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

### ⚠️ ADVERTENCIA

#### Peligro de incendio:

- Nunca deje alimentos cocinándose sin prestarles atención. Nunca deje que las cacerolas o los sartenes hiervan en seco y nunca los deje sin atención sobre un quemador caliente.
- Mantenga cualquier elemento que pueda prenderse fuego —por ejemplo, guantes de cocina, materiales de empaque de alimentos, repasadores o cortinas— alejados de la estufa.
- Utilice vestimenta y calzado adecuados. Evite el uso de mangas y de joyas que cuelguen.
- Nunca caliente grasa o aceite hasta el punto de que humee, se queme o se ennegrezca.
- Nunca utilice su cacerola o sartén en el horno de microondas.

### ⚠️ ADVERTENCIA

#### Peligro de quemarse:

- Estas cacerolas y estos sartenes no se destinan para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando las cacerolas o los sartenes se usen cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los recipientes como juguetes.
- El vapor puede provocar quemaduras. Cuando quite las tapas, coloque la

tapa de modo que el vapor se dirija en sentido contrario al del usuario.

- Para evitar derrames, no llene los recipientes superando los dos tercios de capacidad.
- Siempre utilice agarraderas cuando quite los recipientes de cocción del horno o de la estufa. Siempre utilice agarraderas para tocar las perillas de la tapas o los mangos.
- Coloque las cacerolas o los sartenes sobre la estufa de modo que las mangos no se encuentren sobre otros quemadores. Nunca deje las mangos de su recipiente de cocción sobresaliendo por el borde de la estufa donde alguien podría golpearlo y provocar el derrame del contenido caliente.

### AVISO










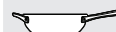
- Lea todas las instrucciones.
- No arrastre o raye las cacerolas o los sartenes sobre las estufas de vidrio para no rayar la superficie.
- Nunca coloque un recipiente caliente sobre un quemador frío de cerámica/vidrio. Esto podría provocar la fusión del recipiente a la estufa.
- Utilice las cacerolas y los sartenes para el objetivo previsto.
- No hace falta utilizar utensilios especiales. Pueden utilizarse utensilios de metal, nylon, plástico o madera.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Inicio

- Estas cacerolas y sartenes son compatible con cocinas a gas, eléctricas o de inducción.
- Se recomienda un fuego bajo a medio. Los metales que se utilizan en estos recipientes los hacen excelentes conductores de calor. Si la comida se quema, entonces el fuego está muy alto.
- Si va a precalentar cacerolas o sartenes secos para sellar alimentos, colóquelos sobre fuego medio por unos minutos. Nunca deje el recipiente sin atención. Para verificar que el recipiente esté lo suficientemente caliente, arroje algunas gotas de agua con sus dedos. Si las gotas se arman y desplazan por la superficie del recipiente, entonces está lista. Si el agua chisporrotea lentamente, entonces no está lo suficientemente caliente.
- Utilice el quemador del tamaño adecuado. El diámetro del elemento de cocción de la estufa debe corresponder al diámetro de la cacerola o el sartén. Si cocina con una estufa a gas, las llamas no deben extenderse por los lados del recipiente.
- Los recipientes pueden soportar temperaturas del horno de hasta 500°F (260°C).
- Siempre utilice agarraderas cuando quite las cacerolas o los sartenes del horno.
- No caliente de más las cacerolas o los sartenes. Pueden provocarse daños estructurales o decoloración.
- Levantar el fondo de cocción con vino, vinagre, caldo, jugo u otro líquido mientras se encuentra caliente crea una salsa deliciosa y también ayuda en la limpieza.
- Lave las cacerolas o los sartenes en agua caliente jabonosa.

## Colección de cacerolas y sartenes Wolf Gourmet

COLECCIÓN DE CACEROLAS Y SARTENES	DESCRIPCIÓN DE CACEROLAS Y SARTENES	MEJOR PARA:
 21 cm – Sartén	Sartenes poco profundos con bases planas y lados acampanados para poder revolver o dar vuelta los alimentos cuando se los saltea	Frituras de todo propósito, saltear en poco aceite, saltear y sellar a alta temperatura
 25 cm – Sartén		
 29 cm – Sartén		
 1,89 litros – Cacerola con tapa	Cacerolas redondas con base plana, bisel grande y lados rectos y altos, con tapa de encastrado ajustado	Cocinar con líquido, cocinar a fuego lento, hervir y preparar salsas
 2,8 litros – Cacerola con tapa		
 1,89 litros – Cacerola para salsas con tapa	Cacerola con lados cortos y curvados diseñados para batir y mezclar	Preparar salsas y hacer reducciones
 3,3 litros – Sartén con tapa	Sarten con lados rectos con base plana y ancha, mango largo y tapa de encastrado ajustado	Cocción rápida, mezclar o revolver, estofar y sellar
 5,6 litros – Olla con tapa	Olla redonda con base plana, bisel grande y lados rectos y altos, con tapa de encastrado ajustado	Comidas de una olla, cocciones prolongadas y lentas de estofados, asados y guisos
 7,5 litros – Cacerola con tapa	Cacerola alta de lados rectos diseñada para reducir la evaporación	Caldos, sopas y pastas
 4,7 litros – Wok (sin tapa)	Lados altos inclinados con fondo plano para cocinar fácilmente sobre superficies planas	Cocinar alimentos rápidamente en fuego alto, saltear con poco aceite.

## Recomendaciones sobre los cuidados

### LIMPIEZA

Cuando el recipiente esté frío, lávelo a mano en agua tibia jabonosa con una esponja, paño de cocina o esponjilla plástica después de cada uso. No utilice esponjillas metálicas, de acero o detergentes abrasivos.

Recipientes aptos para lavavajillas, aunque no se recomienda. Las temperaturas elevadas y los detergentes abrasivos pueden decolorar los recipientes de cocción.

Pueden generarse tintes amarillos-dorados, amarillentos o azules por sobrecalentamiento y/o residuos minerales. Para limpiar, prepare una pasta con agua y Bar Keepers Friend Cleanser & Polish. NO UTILICE UN LIMPIADOR QUE CONTENGA CLORO. Aplique la pasta con una esponja o paño al recipiente y deje reposar por 1 minuto. Repita si fuese necesario. Lave en agua tibia jabonosa con una esponja, paño de cocina o esponjilla plástica. Enjuague y seque.

Aunque el acero inoxidable es muy duradero, no es indestructible. Pueden provocarse marcas si sal sin disolver permanece en el fondo del recipiente. No deje alimentos ácidos o alimentos condimentados en el recipiente por períodos prolongados. Deje enfriar el recipiente antes de lavarlo.

### SÍMBOLOS UTENSILIOS

Las ollas y los sartenes Wolf Gourmet son aptos para lavavajillas y están diseñados para todas las fuentes de calor ilustradas a continuación:



Eléctrica



Inducción



Gas



Horno



Apto para lavavajillas

Bar Keepers Friend es marca registrada de SerVaas Laboratories, Inc. El uso de la marca registrada Bar Keepers Friend no implica ninguna afiliación o promoción por parte de SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design y el color rojo según se aplica a las perillas son marcas registradas y marcas de servicio de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, e Ingredients son marcas registradas y marcas de servicio de Sub-Zero, Inc. Todas otras marcas y marcas registradas son propiedad de sus dueños respectivos en los Estados Unidos y otros países.

### Garantía residencial limitada Wolf Gourmet PARA USO RESIDENCIAL

#### ELECTRODOMÉSTICOS, OLLAS, SARTENES Y CUCHILLOS COMPRADOS FUERA DE MÉXICO

Para obtener una copia escrita de la garantía de su producto Wolf Gourmet, por favor visite a [www.wolfgourmet.com/warranty](http://www.wolfgourmet.com/warranty) o contáctenos a [customerservice@subzero.com](mailto:customerservice@subzero.com).

## GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

Para preguntas sobre el producto adquirido o consultas de garantía, por favor llamar al número del SERVICIO AL CLIENTE: 01 800 400 4372

El Centro de Servicio Autorizado para hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía es:

**Importaciones Electrodomésticas, S.A. de C.V. (IESA)**  
Carretera Monterrey Saltillo 3061  
Col. Bosques del Poniente  
Santa Catarina, N.L. 66350  
01 800 400 4372

Grupo HB PS, S.A. de C.V. garantiza las ollas, sartenes y cuchillos marca Wolf Gourmet® con una garantía limitada durante la vida útil del producto en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación.

### CONDICIONES

- Para hacer efectiva esta garantía, no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza o la nota de compra, junto con el producto, en el lugar donde fue adquirido o en la dirección del centro de servicio que se indica en la parte superior.
- La Empresa a su criterio se compromete a reparar o reemplazar el producto, así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor (dentro de la vigencia de la póliza).
- El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de treinta días hábiles contados a partir de la recepción del producto en cualquiera de los sitios donde pueda hacerse válida esta garantía.
- Todos los gastos que se generen con motivo del cumplimiento de esta garantía, incluyendo los gastos de transportación, del domicilio del comprador al Centro de Servicio, correrán a cargo de Grupo HB PS, S.A. de C.V.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma.
- Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas reemplazadas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

### LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal.

### EXCEPCIONES

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma Español.
- Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por IESA.

<b>Producto:</b>	<b>Marca:</b>
<b>Modelo:</b>	<b>No. de Serie:</b>
<b>Nombre de la tienda comercial:</b>	<b>Fecha de compra:</b>
<b>Calle y número:</b>	<b>Colonia y/o poblado:</b>
<b>Delegación y/o municipio:</b>	<b>Ciudad y/o Estado:</b>
<b>Código Postal:</b>	<b>Teléfono:</b>

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia tienda comercial donde adquirió el producto, llamando al teléfono de Servicio al Cliente, 01 800 400 4372 o contactando a [atencionalcliente@iesa.com](mailto:atencionalcliente@iesa.com).

**NOTA:** En el caso de que la presente garantía se extravíara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que se le expida otra póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

<b>Modelos:</b> WGCW110S, WGCW110SI, WGCW112S, WGCW112SI, WGCW118S, WGCW118SI, WGCW123S, WGCW123SI, WGCW132S, WGCW132SI, WGCW133S, WGCW133SI, WGCW146S, WGCW146SI, WGCW148S, WGCW148SI, WGCW152S, WGCW152SI, WGCW165S, WGCW165SI	<b>Tipo:</b> CW01
---	----------------------

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

#### Importador:

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz 124 Int. 401, Col. Polanco V Secc.  
Del. Miguel Hidalgo, Distrito Federal, C.P. 11560



WOLF APPLIANCE, INC  
P.O. BOX 44848 • MADISON, WI 53744  
[wolfgourmet.com](http://wolfgourmet.com) • 800.222.7820  
[wolfgourmet.com.mx](http://wolfgourmet.com.mx) • 01 800 400 4372  
840251304 09/2016