

Woll (弗欧)

品牌简介

关键词：小批量生产、单件制造、最高等级的冶炼材料、钻石镀层、不粘、抗刮

WOLL 一直致力于小批量手工生产高品质的、单件制作的高级厨房锅具，并坚持采用德国原厂的最高等级的冶炼铝合金材料，将传统手工艺和高科技专利技术完美结合，加上简洁实用的欧洲设计，为消费者提供了一系列能享用多年的高级锅具。WOLL 的所有产品均通过 TUV (德国技术控制委员会) 安全测试，已销往 38 个国家。

WOLL 的所有产品均是单个手工冷硬铸造，由高品质的无应力细化晶粒铝合金制成，没有气锁阀，不会改变产品品质(传统重力模铸造方法，避免产生气泡，如今只有 WOLL 用这项传统工艺以确保高质量)，经过精心研磨和细微切割，用铝合金和钻石在 20,000°C 等离子流下制成的锅具表面(在 20,000° 下溶化钛合金或金刚石，以 2 倍声速等离子技术浇铸锅具表面)，具有极强的抗刮伤特性。WOLL 的所有专业铸造产品均经过时间测试检验，具有独特的不粘表层—是低油脂、富含维生素和健康烹饪方式的有力保障。

WOLL 的锅可以空烧热锅，可以热锅冷水直接清洗。

本店现有产品

Diamond Lite 中式不粘炒锅



| 尺寸 (上端直径) | 锅的价格 | 锅盖的价格 |
|-----------|---------|---------|
| 26cm | 79.95 欧 | 20.95 欧 |
| 30cm | 89.95 欧 | 24.95 欧 |
| 32cm | 99.95 欧 | 26.95 欧 |

产品简介：

- 耐划耐磨、不粘、耐高温、少油烟

- 手柄可拆卸，锅体可放入烤箱
- 德国制造

详细介绍:

关于不粘和耐高温: Woll 的炒锅不是表面涂层，其他一般涂层锅使用极限为一年到三年，WOLL 用 2 万度的高温采用等离子技术把钛合金和钻石浇铸在锅具表面，锅外体和内壁同样材料，表面能接受煤气 1800 度以上的温度，不变色不变形。而不锈钢的冶炼温度也只不过 1500 度左右。

关于耐划耐磨: 因为不是一般的涂层，而是利用专利技术利用 2 万度的高温把钛合金和钻石浇铸在铝合金锅具的表面，所以不会像一般涂层锅那样容易被划伤磨损。

关于导热性: WOLL 是采用德国高等级的铝制作锅体，铝是一种优良的热导体，铝的导热性比铸铁高 5 倍，比不锈钢高 9 倍。当这些不同的材料处于相同的热源时，铝在最短的时间内达到最高温度热的分布：由于铝的杰出导热性，热量均匀分布于铝锅的整个表面，这样就能对不同形状食物进行均匀加热。

Diamond Lite 煎锅



| 尺寸（上端直径和锅体高度） | 锅的价格 | 锅盖的价格 |
|---------------|---------|---------|
| 24cm x 5cm | 79.95 欧 | 19.95 欧 |
| 28cm x 5cm | 89.95 欧 | 21.95 欧 |
| 28cmx7.5cm | 99.95 欧 | 21.95 欧 |

产品简介:



可拆卸手柄:

好处: 手柄拆卸后, 可以直接将锅体放入烤箱, 或者直接放入洗碗机清洗, 也可以把锅体作为容器直接端上餐桌。

锅底:

高等级铝合金材质, 厚度达到 8 毫米, 传热均匀, 保温性能好, 少油烟。

锅盖:

钢化防爆玻璃, 最高可耐 250°C 高温。