

RU

Изготовитель: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
Местонахождение и почтовый адрес для связи: Юнит А, 15й Этаж, Кэйси Абердин Хаус, №38, Хёнг Ип Роуд, Вонг Чук Ханг, Гонконг, КНР по заказу Ронделл ГмбХ, Софи-Шарлоттен штрассе, 9-10, 14059 Берлин, Германия
Импортёр и уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Гиперион»
Местонахождение и почтовый адрес для связи: РФ, 117452, г. Москва, Черноморский бульвар, дом 17, корп. 1, этаж 4, офис 401, каб. 2
Тел.: +7 (499) 685-17-81, e-mail: info@rondell.ru

Сделано в КНР

По всем вопросам качества посуды Rondell обращайтесь, согласно законодательству, в магазин по месту приобретения товара или по телефону горячей линии RONDELL +7 (499) 302-27-59

info@rondell.ru
www.rondell.ru

С целью улучшения потребительских свойств и внешнего вида Продукции, Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общий принцип работы продукта, без предварительного уведомления, из-за чего между изображением на упаковке/сайте и реальным изделием могут наблюдаться незначительные различия.

EN

STAR PLUS LIMITED Unit A, 15th Floor, Casey Aberdeen House, No.38, Heung Yip Road, Wong Chuk Hang, Hong Kong, PRC on request of Rondell GmbH, Sophie-Charlotten-Strasse, 9-10, 14059 Berlin, Germany

Made in PRC
info@rondell.ru
www.rondell.ru

In order to improve the usability and the exterior of the Product the Manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the picture on the package/website and the product may be observed.

KK

Жасаушы: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
Орналаскан орны жөне байланысуга арналган пошта мекен-жайы: Юнит А, 15-ші Кабат, Кэйси Абердин Хаус, №38, Хёнг Ип Роуд, Вонг Чук Ханг, Гонконг, КХР - Ронделл ГмбХ, Софи-Шарлоттен штрассе, 9-10, 14059 Берлин, Германия тапсырысы бойынша
Қытайда жасалған
info@rondell.ru
www.rondell.ru

Өнімнің тұтынушылық қасиеттері мен сыртқы түрін жақсарту мақсатында, Өндіруші алдын-ала хабарламай, өнімнің дизайнын, құрылысын жөне оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттарын өзгерту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұсқаулықтағы/сайттағы сурет пен нақты бұйымның арасында елеусіз айырмашылықтар болуы мүмкін.

Инструкция по использованию и уходу

Ножи Rondell прослужат долго, если Вы будете следовать нашим рекомендациям по хранению и использованию:

- Перед первым использованием вымойте ножи теплой водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните и вытрите насухо.
- Не используйте для мытья ножей металлические мочалки, а также чистящие средства, содержащие хлор или абразивы.
- Старайтесь мыть ножи сразу после использования, не допускайте длительного замачивания. Кислоты, содержащиеся в пище, жесткая хлорированная вода, а также химические соединения моющих средств при продолжительном контакте с нержавеющей сталью могут вызвать образование пятен и коррозию.
- Ножи в посудомоечной машине мыть нельзя. Так как под воздействием воды, соударяясь с другими предметами они тупятся. Кроме того они могут быть подвержены ржавлению из-за нахождения во влажной среде длительное время
- После мытья ножи следует вытереть насухо во избежание появления пятен на лезвиях.
- Не используйте ножи не по назначению. Не открывайте ножом консервы и бутылки, не используйте вместо топорика, особенно для замороженных продуктов и костей.
- Для каждой работы выбирайте подходящий по размеру нож.

- Не режьте на твердой поверхности (стекло), от этого ножи быстро тупятся, пользуйтесь деревянными или пластмассовыми разделочными досками.
- Старайтесь не ронять ножи на твердый пол, от этого они могут повредиться.
- Храните ножи отдельно от других столовых приборов в специальных подставках или на настенных магнитных держателях. Подставки должны быть расположены вдали от источников тепла, в сухом, хорошо вентилируемом помещении.
- Не допускайте сильного затупления ножей. Работа тупым ножом гораздо опасней, так как требует приложения большего усилия, при котором нож может сорваться и поранить руки. Кроме того, гораздо легче подправить слегка затупленное лезвие, чем заново точить запущенное.
- Точите только чистые и сухие ножи. Используйте для заточки ножей специальные приспособления (бруски, мусаты, ножеточки). Рекомендуемый угол заточки ножей 20° между бруском и центром симметрии лезвия ножа.

Гарантия

Вся продукция Rondell производится из высококачественного сырья по самым современным технологиям. Каждое изделие проходит несколько этапов контроля прежде, чем попадает к Вам на кухню.

При правильной эксплуатации Rondell предоставляет следующую гарантию на материалы, из которых изготовлены ножи, с момента продажи:

- Сталь X50CrMoV15 – 25 лет.
- Сталь X30Cr13/14 – 2 года.

Сохраниайте чек и гарантийный талон до истечения гарантийного срока.

Гарантия на ножи Rondell действительна с момента приобретения и распространяется на производственные дефекты.

Гарантия не распространяется:

- на естественные изменения свойств изделия, возникшие в процессе эксплуатации: механические повреждения поверхности (царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, пятна, точки извести, остроту лезвия и прочее;
- изменения цвета металла, появление пятен, вследствие несоблюдения инструкции по использованию и уходу;
- деформацию и поломку изделий, произошедшую вследствие использования не по назначению или падения;
- повреждения неметаллических частей изделий (трещины, деформация), произошедших вследствие не правильного хранения или использования, например, мытья в посудомоечной машине или хранения во влажной среде.

Срок службы изделия из нержавеющей стали X30Cr13/14 – 3 года.

Гарантийный талон*

Наименование изделия		Дата продажи	
Артикул		Подпись продавца	

Печать продавца _____

Настоящим принимаю гарантийные условия и подтверждаю, что претензий по внешнему виду и комплектации не имею.

Подпись покупателя _____

* Следите за правильностью заполнения гарантийного талона: все графы талона должны быть заполнены, указана дата продажи, имеется печать продавца на гарантийном талоне.

Use and care instructions

Rondell knives will serve you for a long time if you follow our recommendations for care and usage:

- Before the first use wash the knives in warm water with soft cleaner, rinse carefully and wipe dry.
- When washing the knives do not use scourers or cleaners containing chlorine or abrasives.
- Wash the knives right after use, do not soak them for a long time. Food acids, hard chlorinated water as well as chemical compounds of detergents can cause staining & rusting under long-term contact with steel.
- Knives are not to be used in dishwashing machine. Due to water influence, and colliding with other objects blade can get blunt. Knives' blades can get rusted due to long presents in wet environment.
- After washing the knives should be wiped dry in order to avoid appearance of spots on the blades.
- Do not misuse the knives. Do not open canned food and bottles by the knives, do not use them instead of hatchet, especially for frozen foods and bones.
- For each kind of work choose the knife of appropriate size.
- Do not cut on solid surface (glass), it causes quick blunting of knives, use wooden or plastic cutting boards.
- Try not to drop the knives on solid floor, it may damage them.
- Keep the knives separately from other flatware in the special blocks or on the wall magnetic holders. The block should be located far from heat sources, in a dry, well-ventilated room.
- Prevent the knives from strong blunting. Using a blunt knife is dangerous, since it requires greater effort, under which the knife may dart off and hurt your hands. Besides it is much easier to correct slightly blunted blade, than to sharpen a blunt knife again.
- Sharpen only clean and dry knives. For sharpening use special tools (whetstones, knife sharpeners). Advisable angle of sharpening is 20° between the whetstone and blade symmetry center.

Warranty

All R ndell products are made of high-quality materials using the most advanced technology. Each product passes several control stages before to get to your kitchen.

If used properly, R ndell provides the following guarantee for the knives materials, from the date of sale:

- X50CrMoV15 steel – 25 years.
- X30Cr13/14 steel – 2 years.

Keep the check and the guarantee card until the guarantee period is expired.

The guarantee for R ndell knives is valid from the date of purchase and covers manufacturing defects.

The guarantee does not apply to:

- natural changes of product properties, appeared in the process of operation: mechanical surface damage (scratches, attritions), natural changes of color of the metal, stains, spots of lime, sharpness of the blade etc.;
- change of steel color, staining caused by nonobservance of instruction manual;
- deformation and damage of the product due to misuse or drop;
- damage of nonmetallic parts of the products (cracks, deformation) caused by improper storage or usage, for example, being washed in a dishwasher or stored in a wet place.

X30Cr13/14 stainless steel product lifetime – 3 years.

Warranty card *

Article name		Date of purchase	
Serial number		Signature of seller	

Stamp of seller _____

Hereby I accept the guarantee conditions and confirm that I have no claims to appearance or completeness of the package.

Signature of customer _____

* Ensure the guarantee certificate is filled out correctly: all lines of the certificate should be filled, the date of sale should be stated, seal on the guarantee certificate should be put.

Пайдалану ж не к тім бойынша н скаулык

Егер Сіз сақтау ж не пайдалану бойынша б здің ұсыныстарымызды орындайтын болсаңыз, R ndell пышақтары ұзақ қызмет етеді:

- Алғашқы пайдалану алдында пышақтарды жұмсақ жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, жақсылап шайыңыз ж не к ргатып с рт ііз.
- Пышақтарды жуу  шін металл кылшақтарды, сонымен қатар к рамында хлор немесе кажағыштар бар тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пышақтарды пайдаланғаннан кей н б рден жууға тырысыңыз, суға ұзақ салып қоюға жол берме ііз. Тамақтың к рамындағы қышқылдар, хлорланған кермек су, сонымен қатар жуғыш заттардың химиялык қосылыстары тот баспайтын болатпен ұзақ уақыт бойы жанасқан кезде дақтардың пайда болуы мен коррозияны тудыруы м мкін.
- Пышақтарды ыдыс жуатын машинада жууға болмайды. Себебі судың  серінен, басқа к ралдармен соқтығысып олар  тпей қалады. Сонымен б рге олар ылғалды ортада ұзақ уақыт бойы болғанда тоттануға душар болуы м мкін.
- Ж здерінде дақтардың пайда болуына жол бермеу  шін жуғаннан кей н пышақтарды к ргатып с рту керек.
- Пышақтарды ж нсіз пайдаланбаңыз. Пышақпен консервілер мен б телкелерді ашпаңыз, балта ретінде,  сіресе м здатылған  німдер мен с йектер  шін пайдаланбаңыз.
- Пышақты арнайы жұмыска к лемі бойынша с йкес таңдаңыз.

- Қатты бетке (шыныға) тураманыз, б дан пышақтар тез  тпей қалады, ағаш немесе пластмасс турайтын тақталарды пайдаланыңыз.
- Пышақтарды қатты еденге т сірмеуге тырысыңыз, б дан олар б зылуы м мкін.
- Пышақтарды басқа асханалық к ралдардан жеке арнайы т ғырларда немесе қабырғалық магниттік ұстауыштарда сақтаңыз. Т ғырлар жылу к здерінен алшақ, к рғақ, жақсы желдетілетін панажайда орналауы керек.
- Пышақтардың қатты  тпей қалуына жол берме ііз.  тпейтін пышақпен жұмыс істеу анағ рлым қауіпті, себебі к бірек к ш салуды талап етеді, сол кезде пышақ шығып кетуі ж не қолды жарақаттауы м мкін. Сонымен қатар қараусыз қалған пышақты қайтадан қайрағанға қарағанда, шамалы  тпейтін ж зді ж ндеген оңай.
- Таза ж не к рғақ пышақтарды ғана қайраңыз. Пышақтарды қайрау  шін арнайы айлаб йымдарды (қайрақшаларды, мусаттарды, пышақ қайрауыштарын) пайдаланыңыз. Қайрақша мен пышақ ж зі симметриясының ортасы арасындағы пышақты қайраудың ұсынылатын қайрау б рышы 20 .

Кепілдеме

R ndell-  барлық  німі жоғары сапалы шикізаттан е  дамыған технологиялар бойынша  ндіріледі.  р б йым сіздің ас йіііізге жеткенге дейін бақылаудың б рнеше сатысынан  теді.

Д рыс пайдаланған кезде R ndell пышақтар жасалған материалдарға сату уақытынан бастап келесі кепілдемелер  сынады:

- X50CrMoV15 болаты – 25 жыл.
- X30Cr13/14 болаты – 2 жыл.

Чек пен кепілдеме талонын кепілдеме мерзімі аяқталғанға дейін сақтаңыз.

R ndell пышақтарына кепілдеме сатып алу уақытынан  рекет етеді ж не  ндірістік ақауларға таралады.

Кепілдеме таралмайтын жағдайлар:

- пайдалану барысында пайда болған, б йым қасиеттерінің табиғи  згеруі: сыртқы бетінің механикалық б лінулері (сызаттар, қажалулар), металл т сінің табиғи  згеруі,  ктасты дақтар, н ктелер, ж зінің  ткірлігі ж не басқалары;
- пайдалану ж не к тім бойынша н скаулықтарды сақтамау салдарынан металл т сінің  згеруі, дақтардың пайда болуы;
- мақсаты бойынша пайдаланбау немесе к лау салдарынан болған б йымның деформациясы немесе сынуы;
- д рыс сақтамау немесе пайдаланбау, мысалы, ыдыс жуатын машинада жуу немесе дымкыл ортада сақтау салдарынан пайда болған б йымның бейметалл б ліктерінің б лінуі (жарықтар, деформация).

Тот баспайтын болаттан жасалған б йымның қызмет ету мерзімі X30Cr13/14 – 3 жыл.

Кепілдеме талоны*

Б�йым атауы		Сату уақыты	
Артикул		Сатушының қолы	

Сатушы м рі _____

Осы с тте пайдалануға жарамды тауарды қабылдап алуды растаймын ж не кепілдеме шарттарын қабылдаймын.

Сатып алушының қолы _____

* Кепілдеме талонының толтырылу д рыстығын қадағалаңыз: талонның барлық бағандары толтырылуы, сатылу уақыты к рсетілуі, кепілдеме талонында сатушының м рі болуы керек.



Kitchen knives