

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 подравить слегка затупленное лезвие, чем заново точить затупленное.
- 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.

По всем вопросам качества посуды Rondell обращайтесь, согласно законодательству, в магазин по месту приобретения товара или в уполномоченные торговые организации:

в России: ООО «Голдер-Электроникс», 109004 г. Москва, Пестовский пер., д. 10, стр.1, тел.+7 (495) 921-01-60

в Украине: ООО «Голдер-Трейд», 04655 Киев, Московский пр-т, 20 Б, БЦ «Плазма», офис 214, тел. +38 044 390 5373

rondell@rondell.ru
www.rondell.ru

All the questions related the quality of the Rondell cookware address, in accordance with law, to the store where you purchased the product, or to authorized sales companies:

Russia: «Golder-Electronics» Ltd, 109004 Moscow, Pestovskiy per., 10, bld.1, tel. +7 (495) 921-01-60

Ukraine: «Golder-Trade» Ltd, 04655 Kiev, Moscovskiy prospekt, 20 B, business center «Plazma», office 214, tel. + 38 044 390 5373

rondell@rondell.ru
www.rondell.ru

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 – 2 года

Сохраняйте 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 деревянных частей изделий (трещины, деформация), произошедших вследствие не правильного хранения или использования, например, мытья в посудомоечной машине или хранения во влажной среде.

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

Warranty

All Røndell 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, Røndell provides the following guarantee for the knives materials, from the date of sale:

- X50CrMoV15 steel – 25 years
- X30Cr13 steel – 2 years

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

The guarantee for Røndell 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 wood parts of the product (cracks, deformation) due to incorrect storage or use, for example washing in dishwasher or storage in humid environment.

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*

Use and care instructions

Røndell 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.



Knives