

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

в России: ООО «Голдер-Электроникс», г. Москва, Пестовский пер., д.10, стр.1, тел.+7 (495) 921-01-80, +7 (495) 221-67-42

в Украине: ООО «Голдер-Электроникс Украина», г. Киев, пр-т Московский 20-Б, БЦ "Плазма", офис 505, тел. + 38 (044) 390-53-73 (79)

rondell@rondell.ru
www.rondell.ru
www.rondell-cookware.com

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

Russia: «Golder-Electronics» Ltd, Moscow, Pestovskiy per., 10, bld.1, tel. +7 (495) 921-01-80, +7 (495) 221-67-42

Ukraine: «Golder-Electronics Ukraine» Ltd, Kiev, Moscovskiy prospekt 20-B, business center "Plazma", office 505, тел. + 38 (044) 390-53-73 (79)

rondell@rondell.ru
www.rondell.ru
www.rondell-cookware.com

Чугунная посуда Røndell производится на самом передовом оборудовании датской компании DISA, что позволяет поддерживать высокий уровень качества: равномерная толщина стенок и дна, однородная плотность изделия, максимальное примыкание крышки к корпусу посуды. Каждый предмет посуды Røndell из чугуна уникален, поскольку отливается в индивидуальных формах из песка, которые разрушаются после каждого использования. Легкие отличия лишь подчеркивают уникальность каждого предмета чугунной посуды Røndell, ведь он создан только для Вас!

Рекомендации для экономии энергии

- Всегда используйте рекомендованные источники тепла. Выбирайте размер посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы собираетесь готовить. Старайтесь готовить при закрытой крышке.
- При использовании газовых плит следите затем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не доходило до стенок. При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск с диаметром, соответствующим дну посуды (или меньшим). Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность посуды от несмываемых пятен окислы, сохранит цвет эмали и сэкономит газ или электроэнергию.
- Не используйте сильный огонь при приготовлении пищи без воды и не оставляйте пустую посуду на огне. Нагревайте на среднем огне до закипания жидкости или нужной степени обжарки, а затем убавьте огонь до минимума. Уберите посуду с источника тепла за несколько минут до окончания приготовления, так как посуда сохраняет тепло и продолжает нагревать пищу даже после удаления источника тепла.
- Нет необходимости использовать максимальную температуру для готовки, так чугунная посуда отлично сохраняет большое количество тепла и распределяет его равномерно.

Рекомендации по использованию и уходу

- Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках Вашей посуды Røndell на упаковке, ярлыках, в буклетах.

- Перед первичным использованием снимите все ярлыки, стикеры, наклейки. Мойте посуду теплой водой с мягким моющим средством, хорошо споласкивайте и всегда вытирайте насухо. Протрите внутреннюю часть посуды, уделяя особое внимание местам соединения крышки и корпуса посуды, небольшим количеством растительного масла и несколько минут прогрейте на медленном огне. Время от времени эту процедуру можно повторять: так Вы продлите срок службы чугунной посуды.
- Никогда не используйте для чистки жесткие предметы, металлические мочалки, абразивные моющие средства.
- Чтобы продлить срок службы изделия и предотвратить ржавление на участках, не покрытых эмалью, чугунную посуду не следует мыть в посудомоечной машине.
- Появление ржавчины на чугунной посуде не является дефектом. Ржавчина – следствие неправильной эксплуатации и ухода за чугунной посудой!
- С течением времени ручки на корпусе и крышке посуды могут отвинчиваться: в случае необходимости подтягивайте их.
- Будьте осторожны: ручки чугунной посуды нагреваются, обязательно используйте прихватки при готовке на плите и в духовом шкафу
- Литраж посуды, указанный на упаковке продукции и в описании продукта, соответствует реальной общей вместимости посуды. Однако, посуду нельзя наполнять до верха; никогда не наполняйте посуду более, чем на 2/3 от общего объема - это позволит избежать переливания жидкостей через края (особенно важно соблюдать эти рекомендации, если Вы готовите первые блюда на сильном огне).
- Посуда из чугуна не предназначена для использования в микроволновой печи.
- Старайтесь сыпать соль только на пищу, а не на дно посуды, старайтесь разводить ее в жидкости. Перед тем как добавить соль, уксус или другие заправки и специи, убедитесь в том, что жидкость хорошо нагрелась или кипит, тогда заправки растворятся быстро, не вызывая коррозии и окисления стенок посуды.
- Не допускайте резкого перепада температур: не используйте

холодную воду для охлаждения сильно нагретой посуды и не ставьте посуду из холодильника в сильно нагретую духовку/на конфорку – это может испортить эмаль и посуда может расколоться. Нагревайте посуду постепенно.

- Для продления срока службы посуды для помешивания используйте аксессуары из дерева, нейлона или силикона. Не режьте продукты ножом в посуде.
- Следует помнить, что посуда из чугуна медленно нагревается, но очень долго и равномерно сохраняет тепло, поэтому блюда в ней готовятся гораздо быстрее, чем в посуде из других материалов. Не забывайте чаще помешивать Ваши блюда, чтобы избежать пригорания, и используйте средний огонь для нагрева посуды и медленный огонь для приготовления.
- При правильном обращении пища в посуде не пригорает. Но если вследствие некорректной эксплуатации это произошло, не следует применять металлические щетки и абразивные вещества, а лучше наполнить кастрюлю водой с моющим средством, довести до кипения и затем остудить.
- Светлое эмалевое покрытие может поменять оттенок, в т.ч. при использовании ярких приправ (паприка, карри, шафран и т.д.), но это никоим образом не отражается на функциональных свойствах посуды.
- При перемещении посуды на поверхности плиты (включая стеклокерамические) приподнимайте изделие – это поможет сохранить эмаль от повреждений и не повредит варочную поверхность.
- Для достижения лучшего результата перед началом готовки (на плите) предварительно нагрейте посуду на среднем огне в течение 2–3 минут до момента добавления ингредиентов. Это обеспечит лучший прогрев в процессе приготовления.

Гарантия

Вся продукция Røndell производится из высококачественного сырья по самым современным технологиям. Каждое изделие проходит несколько этапов контроля прежде, чем попадает к Вам на кухню. Røndell предоставляет гарантию 3 года на чугунную посуду, однако при правильном использовании и соблюдении всех рекомендаций по уходу чугунная посуда Røndell прослужит в Вашей семье не одно поколение! Сохраняйте чек до истечения гарантийного срока.

Гарантия покрывает любые производственные дефекты материала или покрытия (при соблюдении в использовании и уходе всех обозначенных рекомендаций)

Гарантия не распространяется на изменения свойств изделия, возникших в процессе естественного износа, а также связанных с неправильным использованием и уходом, в т.ч.:

- Перегрев изделия
- Падение изделия
- Преднамеренная поломка
- Ржавление изделия на непокрытых эмалью участках

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 according to the most advanced technologies. Each item passes several control stages before it gets to your kitchen.

Røndell offers a three-year warranty on cast iron cookware. However, when used properly and if all use & care recommendations are observed, the cookware will serve for generations to come!

Please keep your receipt within the warranty period.

The warranty covers any manufacturing defects of material or coating (under observing all above mentioned use & care recommendations). The warranty does not cover changes in the product properties due to wear and tear, and resulting from improper use and care, including:

- overheating of the item;
- dropping of the item;
- malicious damage;
- rusting of areas not covered in enamel.

Warranty card

Article name		Date of purchase	
Mark		Signature of seller	

Stamp of seller

Hereby I accept the warranty conditions and confirm that I have no complaints on appearance and kitting of the product.

Signature of customer _____

* Watch the warranty card is filled in correctly, all fields of the card are to be filled in, the date of purchase is to be indicated, and there must be the stamp of the seller on the warranty card.

Røndell cast iron cookware is manufactured on the most advanced equipment by the Danish company DISA, that allows to maintain high production quality: uniform thickness of walls and bottom, uniform density of items, maximum junction of lid to the cookware body. Each Røndell cast iron item is a unique product, due to it is moulded in individual sand cast, that is destroyed after use. Slight differences underline the uniqueness of each Røndell cast iron cookware item, because each Røndell product is created especially for you!

Energy saving recommendations

- Always use the recommended heat sources. Choose the cookware size according to the amount of products you are going to cook. Try to cook with the lid on.
- When using gas stoves, make sure that the flame touches the bottom of the cookware only, and never reaches the walls. When using an electric or ceramic hob, please choose the disk that fits the cookware bottom (of the same or smaller diameter). This will allow you to keep the perfect appearance of cookware longer, protecting it from unwashable cinder stains as well as to maintain enamel colour and save electricity or gas.
- Do not use heavy fire for cooking without water and do not leave an empty cookware on the fire. Heat over a medium fire until the liquid boils or you have reached the required roasting level. Afterwards, reduce the heat to minimum. Remove the cookware from the heat source for a few minutes before you have finished cooking, as cookware maintains temperature and continues to heat up the food even after heat source has been taken away.
- There is no need to use the maximal temperature setting for cooking, as cast iron cookware retains much of the accumulated heat and distributes it evenly.

Use and care recommendations

- Read the characteristics of your Røndell cookware carefully, this information is given on the packaging, labels and booklets.
- Before the first use, remove all labels, stickers and tags. Wash the

cookware with warm water and a mild detergent, rinse well and always wipe dry. Wipe the inner part of cookware with a small amount of vegetable oil and heat up over a slow fire for a few minutes paying special attention to junction points of the lid and cookware body. If you repeat this procedure periodically, you can extend the life of cast iron cookware.

- Never use hard objects, steel wool or abrasive cleaners for cleaning.
- To prolong the life of the product and to prevent rust appearance on areas not coated with enamel, cast iron cookware should not be put into the dishwasher.
- The appearance of rust on cast iron cookware is not a defect. Rust is a result of incorrect care and use of the cast iron cookware!
- Plastic clips attached to the cookware body during transportation and sale may also be used for cookware storage, they help to keep a gap between the cookware body and lid that protects against chips and scuffs, preventing rust (if the cookware remains damp).
- Cookware handles may become loose with time: tighten them if necessary
- Be careful: handles of cast iron cookware heat up. When cooking on the stove or in the oven, always use potholders.
- Cookware volume, specified on the package and in the product description, corresponds to the real total capacity of the cookware. It should be remembered that the cookware should not be filled up to the brim. Never fill the cookware to more than 2/3 of total volume; this will help to avoid the overflow of liquids (it is especially important to follow these guidelines if you cook meal over heavy fire).
- Cast iron cookware is not intended for using in a microwave oven.
- Try to add salt only on the food but not on the cookware, try to dilute salt in the liquid. Before you add salt, vinegar or other dressings and spices, make sure that the liquid is well warmed or

boiling. This makes dissolving quicker, without causing corrosion and oxidation to the cookware walls.

- Avoid rapid temperature changes: don't use cold water for cooling strongly heated cookware and do not put it into the refrigerator after taking out of the oven. This will spoil the enamel and can damage your cookware. Heat dishes gradually.
- In order to extend the life of cookware, use wooden, nylon or silicone accessories for mixing. Do not cut anything in the cookware.
- It should be remembered that cast iron cookware heats up slowly, but keeps heat for a very long time. That is why dishes in such cookware are cooked much faster than in cookware made of other materials. Do not forget to stir food more often to avoid burning. Use a medium fire for heating hot dishes and a low heat for cooking.
- If cookware is handled properly, food in it will not burn. But if it happened due to incorrect use, do not use metal brush or any abrasive substances. It is better to fill the cookware with water and detergent, bring to boil and then cool.
- Light enamel coating can change colour, for example, after using bright spices (such as paprika, curry, saffron etc). This however, does not affect the functional properties of cookware.
- When you move the cookware on the hob surface (including glass ceramic surface) please lift the cookware – this will help to avoid damage of cookware enamel & hob surface.
- For best results, before you start to cook (on the stove) pre-heat the cookware on medium fire for 2–3 minutes prior to adding ingredients.
- We hope that our recommendations will be useful for you and creating of a variety of dishes with Røndell cookware will become a real joy in your kitchen!



Рекомендации и гарантии

