

RUS**Изготовитель:** СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД

Местонахождение и почтовый адрес для связи: Юнит Би Энд Си, 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

Импортер 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 8-800-100-1840

info@rondell.ru
 www.rondell.ru

GB

STAR PLUS LIMITED Unit B&C, 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

UA

Виробник: СТАР ПЛЮС ЛІМІТЕД
 Місцезнаходження та поштова адреса для зв'язку: Юніт Бі Енд Сі, 15-й Поверх, Кейсі Абердін Хаус, №38, Хёнг Ип Роуд, Вонг Чук Ханг, Гонконг, КНР, за замовленням Ронделл ГмбХ, Софі-Шарлотт штрассе, 9-10, 14059 Берлін, Німеччина

Зроблено в КНР
 info@rondell.ru
 www.rondell.ru

KZ

Жасаушы: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
 Орналасқан орны және байланысуға арналған пошта мекен-жайы:
 Юнит Би Энд Си, 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

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 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.

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 неметаллических 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.

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 holde rs. 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 Rondell 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, Rondell 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 Rondell 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.

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

Гарантія

Вся продукція Röndell виготовляється з високоякісної сировини за найсучаснішими технологіями. Кожний виріб проходить декілька етапів контролю, перш ніж потрапляє до Вас на кухню.

При правильній експлуатації Röndell дає наступну гарантію на матеріали, з яких виготовлений ніж, з моменту продажу:

- Сталь X50CrMoV15 – 25 років
- Сталь X30Cr13 – 2 роки

Зберігайте чек та гарантійний талон до закінчення гарантійного терміну. Гарантія на ножі Röndell дійсна з моменту придбання та поширюється на виробничі дефекти.

Гарантія не поширюється:

- на природні зміни властивостей виробу, які виникли у ході експлуатації: механічні пошкодження поверхні (подряпини, потертості), природні зміни кольору металу, плями, точки вапна, гостроту леза та інше
- зміни кольору металу, з’явлення плям внаслідок недотримання інструкції щодо використання та догляду
- деформацію та поломку виробів, що сталася внаслідок використання не за призначенням або падіння
- пошкодження неметалевих частин виробів (тріщини, деформація), що відбулися внаслідок неправильного зберігання або використання, наприклад, миття у посудомийній машині або зберігання у вологому середовищі.

Гарантійний талон*

Найменування виробу		Дата продажу	
Артикул		Підпис продавця	

Печатка продавця _____

Цим приймаю гарантійні умови і підтверджую, що претензій до зовнішнього вигляду та комплектації не маю.

Підпис покупця _____

** Перевіряйте правильність заповнення гарантійного талону: всі графи талону мають бути заповнені, вказана дата продажу, є печатка продавця на гарантійному талоні.*

Інструкція щодо використання та догляду

Ножі Röndell прослужать довго, якщо Ви дотримуватиметеся наших рекомендацій щодо догляду та використання:

- Перед першим використанням вимийте ножі теплою водою з м’яким мийним засобом, добре сполосніть та витріть насухо.
- Не використовуйте для миття ножів металеві мочалки, а також очищувальні засоби, що містять хлор або абразиви.
- Рекомендуємо мити ножі відразу після використання, не допускайте тривалого замочування. Кислоти, що містяться в їжі, тверда хлорована вода, а також хімічні сполуки мийних засобів при тривалому контакті з нержавіючою сталлю можуть викликати утворення плям та корозію.
- Ножі у посудомийній машині мити не можна. Так як під впливом води, контактуючи з іншими предметами, вони затуплюються. Крім того, вони можуть поржавіти через знаходження у вологому середовищі тривалий час
- Після миття ножі слід витерти насухо, щоб уникнути появи плям на лезах.
- Не використовуйте ножі не за призначенням. Не відкривайте ножем консерви та пляшки, не використовуйте замість сокирки, особливо для заморожених продуктів та кісток.
- Для кожної роботи вибирайте відповідний за розміром ніж.
- Не різте на твердій поверхні (скло), від цього ножі швидко затуплюються, користуйтеся дерев’яними або пластмасовими обробними дошками.
- Старайтеся не упускати ножі на тверду підлогу, від цього вони можуть пошкодитися.
- Зберігайте ножі окремо від інших столових приборів у спеціальних підставках або на настінних магнітних тримачах. Підставки мають розташовуватися далеко від джерел тепла, у сухому, добре вентильованому приміщенні.
- Не допускайте сильного затуплення ножів. Користування тупим ножем набагато небезпечніша, так як потребує докладання більших зусиль, при якому ніж може зрватися та поранити руки. Крім того, значно легше підправити злегка затуплене лезо, ніж точити запущене.
- Точіть тільки чисті та сухі ножі. Використовуйте для заточування ножів спеціальні пристосування (бруски, мусати, точилки для ножів). Рекомендований кут заточування ножів - 20° між бруском та центром симетрії леза ножа.

Уповноважена організація в Україні: ТОВ «Голдер-Трейд», 04655 Київ, пр-т. Степана Бандери (Московський), 20Б, БЦ «Плазма», офіс 214, тел. +38 044 390 53 73

Кепілдеме

Röndell-ң барлық өнімі жоғары сапалы шикізаттан ең дамыған технологиялар бойынша өндіріледі. Әр бұйым сіздің асүйіңізге жеткенге дейін бақылаудың бірнеше сатысынан өтеді.

Дұрыс пайдаланған кезде Röndell пышақтар жасалған материалдарға сату уақытынан бастап келесі кепілдемелер ұсынады:

- X50CrMoV15 болаты – 25 жыл
- X30Cr13 болаты – 2 жыл

Чек пен кепілдеме талонын кепілдеме мерзімі аяқталғанға дейін сақтаныз. Röndell пышақтарына кепілдеме сатып алу уақытынан әрекет етеді және өндірістік ақауларға таралады.

Кепілдеме таралмайтын жағдайлар:

- пайдалану барысында пайда болған, бұйым қасиеттерінің табиғи өзгеруі: сыртқы бетінің механикалық бүлінулері (сызаттар, қажалулар), металл түсінің табиғи өзгеруі, әктасты дақтар, нүктелер, жүзінің өткірлігі және басқалары
- пайдалану және күтім бойынша нұсқаулықтарды сақтамау салдарынан металл түсінің өзгеруі, дақтардың пайда болуы
- мақсаты бойынша пайдаланбау немесе құлау салдарынан болған бұйымның деформациясы немесе сынуы
- дұрыс сақтамау немесе пайдаланбау, мысалы, ыдыс жуатын машинада жуу немесе дымқыл ортада сақтау салдарынан пайда болған бұйымның бейметалл бөліктерінің бүлінуі (жарықтар, деформация).

Кепілдеме талоны*

Бұйым атауы		Сату уақыты	
Артикул		Сатушының қолы	

Сатушы мөрі _____

Осы сәтте пайдалануға жарамды тауарды қабылдап алуды растаймын және кепілдеме шарттарын қабылдаймын.

Сатып алушының қолы _____

** Кепілдеме талонының толтырылу дұрыстығын қадағалаңыз: талонның барлық бағандары толтырылуы, сатылу уақыты көрсетілуі, кепілдеме талонында сатушының мөрі болуы керек.*

Пайдалану және күтім бойынша нұсқаулық

Егер Сіз сақтау және пайдалану бойынша біздің ұсыныстарымызды орындайтын болсаңыз, Röndell пышақтары ұзақ қызмет етеді:

- Алғашқы пайдалану алдында пышақтарды жұмсақ жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, жақсылап шайыңыз және құрғатып сүртіңіз.
- Пышақтарды жуу үшін металл қылшақтарды, сонымен қатар құрамында хлор немесе қажағыштар бар тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пышақтарды пайдаланғаннан кейін бірден жууға тырысыңыз, суға ұзақ салып қоюға жол бермеңіз. Тамақтың құрамындағы қышқылдар, хлорланған кермек су, сонымен қатар жуғыш заттардың химиялық қосылыстары тот баспайтын болатпен ұзақ уақыт бойы жанасқан кезде дақтардың пайда болуы мен коррозияны тудыруы мүмкін.
- Пышақтарды ыдыс жуатын машинада жууға болмайды. Себебі судың әсерінен, басқа құралдармен соқтығысып олар өтпей қалады. Сонымен бірге олар ылғалды ортада ұзақ уақыт бойы болғанда тоттануға душар болуы мүмкін
- Жүздерінде дақтардың пайда болуына жол бермеу үшін жуғаннан кейін пышақтарды құрғатып сүрту керек.
- Пышақтарды жөңсіз пайдаланбаңыз. Пышақпен консервілер мен бөтелкелерді ашпаңыз, балта ретінде, әсіресе мұздатылған өнімдер мен сүйектер үшін пайдаланбаңыз.
- Пышақты арнайы жұмысқа көлемі бойынша сәйкес таңдаңыз.
- Қатты бетке (шыныға) турамаңыз, бұдан пышақтар тез өтпей қалады, ағаш немесе пластмасс турайтын тақталарды пайдаланыңыз.
- Пышақтарды қатты еденге түсірмеуге тырысыңыз, бұдан олар бұзылуы мүмкін.
- Пышақтарды басқа асханалық құралдардан жеке арнайы тұғырларда немесе қабырғалық магниттік ұстауыштарда сақтаныз. Тұғырлар жылу көздерінен алшақ, құрғақ, жақсы желдетілетін панажайда орналасуы керек.
- Пышақтардың қатты өтпей қалуына жол бермеңіз. Өтпейтін пышақпен жұмыс істеу анағұрлым қауіпті, себебі көбірек күш салуды талап етеді, сол кезде пышақ шығып кетуі және қолды жарақаттауы мүмкін. Сонымен қатар қараусыз қалған пышақты қайтадан қайрағанға қарағанда, шамалы өтпейтін жүзді жөндеген оңай.
- Таза және құрғақ пышақтарды ғана қайраңыз. Пышақтарды қайрау үшін арнайы айлабұйымдарды (қайрақшаларды, мусаттарды, пышақ қайрауыштарын) пайдаланыңыз. Қайрақша мен пышақ жүзі симметриясының ортасы арасындағы пышақты қайраудың ұсынылатын қайрау бұрышы 20°.



Knives