По всем вопросам качества посуды Röndell 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 Röndell 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

Рекомендации по уходу за посудой

• Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках Вашей посуды Röndell на упаковке, ярлыках, в буклетах.
• Перед первым использованием тщательно вымойте посуду горячей водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните и вытрите насухо, чтобы избежать на полированной поверхности появления пятен от воды. Удалите с посуды все этикетки.
• Никогда не используйте для чистки жесткие предметы, металлические мочалки, абразивные моющие средства. После мытья лучше вытереть посуду насухо для придания ей большего блеска.
• После мытья посуду следует сразу же вынуть из посудомоечной машины, чтобы под воздействием кондиционной влаги не образовались пятна. По крайней мере, следует открыть крышку машины сразу после завершения процесса мытья.
• При мытье посуды из нержавеющей стали со временем может измениться цвет пластиковых и бакелитовых аксессуаров, однако это ни коим образом не влияет на их функциональность.
• Не рекомендуем применять для мытья посуды сильно хлорированные или содержащие кислоту моющие средства.
• Для мытья стеклянных крышек не применяйте моющие средства, содержащие абразивные добавки, т.к. появление царапин на стекле резко снижает его стойкость к термоударам.
• Не используйте холодную воду для охлаждения посуды и стеклянных крышек. Резкие перепады температуры могут стать причиной изменения цвета металла и деформации поверхности.
• 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.
• На поверхности посуды из нержавеющей стали, особенно после первого использования могут образовываться радужные пятна, которые легко удаляются 4,5% раствором столового уксуса или лимонной кислоты.

Рекомендации по использованию

• Всегда используйте рекомендованные источники тепла.
• Выбирайте размер посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы собираетесь готовить.
• 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 ¾ от общего объема – это позволит Вам избежать переливания жидкостей через края (особенно важно соблюдать эти рекомендации, если Вы готовите первые блюда на сильном огне).
• При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не доходило до стенок. При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск с диаметром соответствующим дну посуды. Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность посуды от несмываемых пятен окалины и сэкономит газ или электроэнергию.
• Не используйте сильный огонь при приготовлении пищи без воды и не оставляйте пустую посуду на огне.
• При длительном интенсивном нагревании ручки посуды и крышек могут нагреться. Пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами.
• Посуда с бакелитовыми и силиконовыми аксессуарами не подходит для интенсивного нагрева в духовке. (Максимальная температура нагрева такой посуды в духовке: бакелит – 180°C, силикон – 177°C).
• Посуда из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.
• Не режьте продукты ножом в посуде Röndell.
• Сыпьте соль только на пищу, а не на дно посуды, разводите 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 окисления стенок посуды из нержавеющей стали и изменения внешнего вида. Пятнышки или разводы, возникшие на поверхности посуды в случае прямого контакта специй с ее стенками, никак не сказываются на функциональных свойствах посуды и качестве приготавливаемой пищи.

Гарантия

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

При правильной эксплуатации Röndell предоставляет следующую гарантию на материалы, из которых изготовлена посуда, с момента продажи:
- Посуда из нержавеющей стали – 25 лет
- Алюминий – 2 года
- Бакелитовые и силиконовые аксессуары - 3 года

Сохраняйте чек и гарантийный талон до истечения гарантийного срока.
Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного использования посуды:
- перегрева
- падения изделия
- преднамеренной поломки

Гарантия также не распространяется на естественные изменения внешних свойств изделия, возникших в процессе эксплуатации:
- механические повреждения внешней или внутренней поверхности (царапины, потертости и пр.)
- естественные изменение цвета металла
- пятна, точки извести, возникающие в результате использования жесткой воды, и прочее

Золотистый или голубой оттенок, возникающий в результате чрезмерного перегревания посуды или приготовления некоторых продуктов (томаты, лимон, овощи, рассолы и пр.) является характерным для посуды из нержавеющей стали и ни коим образом не влияет ни на функциональные свойства посуды, ни на качество приготавливаемой пищи. Удалить такие пятна можно с помощью специальных средств для чистки изделий из нержавеющей стали или 4,5% раствором столового уксуса. Видимые места точечной сварки – результат качественного исполнения соответствующего технологического процесса; являются неотъемлемыми для всей посуды из нержавеющей стали при данном методе крепления ручек.

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 Röndell products are manufactured of high quality materials according to the most advanced technologies. Each article passes several stages of quality control before getting to your kitchen.

On condition of correct operations, Röndell provides the following warranty for the cookware materials from the moment of purchasing:

- stainless steel cookware, 25 years;
- aluminum, 2 years;
- bakelite and silicone accessories, 3 years.

Keep receipt and warranty card up to warranty period expiry.

Warranty does not apply to the damages caused by the misuse of the cookware, as:

- overheating;
- drop of article;
- deliberate breakdown.

Also the warranty does not apply to the natural change of external properties of the article during the use:

- mechanical damages of the inner or outer surfaces (scratches, abrasions, etc.)
- natural change of color of the metal;
- stains, lime spots caused by using hard tap water.

Gold or blue hue appearing due to overheating of the cookware or cooking of certain kinds of food (tomatoes, lemon, vegetables, pickles, and etc.) is characteristic for the stainless still cookware and does not affect either its functional properties, or quality of the dishes. These stains can be removed by the special cleansers intended for the stainless steel cookware by 4,5% vinegar or citric acid solution.
Visible welding spots are a result of high-quality fulfillment of corresponding production method; integral part of welding technology for all stainless steel cookware.

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.*

Recommendation on usage

• Use only the recommended heat sources.
• Choose the size of the cookware according to the amount of food you are going to cook.
• Cookware litrage mentioned on individual package of item and in its description corresponds to real total capacity of the product. However, don't fill your cookware up to the top; fill your item not more than for ¾ of the total capacity – it will allow you to escape pour-overs (especially important to observe these recommendations if you cook soups on heavy fire).
• Using the gas stoves, watch the flame touches only the bottom of the ware, and it does not rise up to the walls. Using the electric or ceramic stove choose the disk diameter according the bottom size of the cookware. Thus you can protect the external appearance of your cookware from the indelible dross stains, and spare gas and electricity.
• Do not use a strong fire while cooking without water. Do not leave the empty cookware on fire.
• The handles of the cookware and lids may become very hot during the long and intensive heating. Use potholders and kitchen gloves.
• The cookware with bakelite and silicone accessories is not fit for intensive heating inside the oven (maximal heating temperature of such cookware inside the oven is 180°C for bakelite and 177°C for silicone).
• Stainless cookware is not intended for using inside the microwave oven.
• Do not cut food by knife inside the Röndell cookware.
• Scatter the salt only over the food, but not on the cookware bottom, dissolve the salt in the liquid. Before adding the salt, vinegar or any other seasonings and spices, make sure the liquid is hot enough or boiling, thus the seasonings are dissolved quickly without oxidation of stainless steel cookware walls and changing its appearance. The stains or streaks appearing on the cookware surface due to contact of species and walls don't affect the functional characteristics of the cookware and the quality of the cooked food.

Recommendations on Röndell cookware maintenance

• Read the information concerning the characteristics of your Röndell cookware on the package, labels, and in the booklets carefully.
• Before using the cookware first time wash it with hot water with soft cleanser, rinse and dry well to protect the polished surfaces from the stains caused by water drops. Remove all labels from the cookware.
• Never use the hard objects, metal brushes, and abrasive cleansers for cleaning the cookware. After washing wipe dry the cookware to add more shine.
• After washing take the cookware out of the dishwasher immediately to prevent the staining caused by condensate. At least, open the lid of the dishwasher immediately after the process of washing is complete.
• Washing of the stainless steel cookware may cause the color change of the bakelite and silicone accessories with time, nevertheless their functionality remains unaffected.
• It is not recommended to use very chlorinated cleansers, or cleaners containing acid.
• Do not use the cleansers containing the abrasive agents for washing the glass lids, as the scratches on the glass decrease its resistance against the thermal shocks.
• Do not use the cold water for cooling down the cookware and glass lids. Sudden temperature drops could cause the change of color of the metal and deformation of the surface.
• On condition of proper usage the food in the cookware never gets burnt. But if it happens as result of mishandling, do not use any metallic brushes or abrasive cleansers, instead fill the dish with water, add some cleanser, boil the water and cool it down afterwards.
• Iridescent stains may appear on the surface of the stainless steel cookware (especially after the first use), they could be removed easily by 4,5% vinegar or citric acid solution.

Röndell
Professionals Recommend