Röndell
Professionals Recommend

Knives

Инструкция по использованию и уходу

Ножи Röndell 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 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 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 Röndell 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*