

Рекомендации по уходу за посудой

- Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках Вашей посуды Rondell 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 конденсационной 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 кислоты 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 помощью моющего средства 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 $\frac{1}{4}$ 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 выберите диск с диаметром соответствующим дну посуды. Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность посуды от несмываемых пятен окислы и сэкономит таз 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 нагреваться. 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 Rondell.
- 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 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 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 на посуду Rondell действительна с момента приобретения и распространяется на производственные дефекты: сколы, вмятины, трещины и прочие.

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 изменения цвета металла
- пятна, точки окисления и прочие

Золотистый или оловянный оттенок, возникающий в результате чрезмерного пересушивания посуды или присоединения некоторых продуктов (помидоры, лимон, оignons, рассолы и пр.) является характерным для посуды из нержавеющей стали и ни коим образом не влияет ни на функциональные свойства посуды, ни на качество присоединяемой пищи. Удалить такие пятна можно с помощью специальных средств для чистки изделий из нержавеющей стали.

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.