

## Coating structure/Структура покрытия



- 1 Exterior enamel  
Внешняя эмаль
- 2 Cast iron  
Чугун
- 3 Interior enamel  
Внутренняя эмаль

GB

### Sautepan with lid 30 cm | Noble Red

Røndell cast iron cookware is manufactured on advanced DISA equipment that allows to maintain the highest production quality: uniform thickness of walls and bottom, uniform density of the item, maximal junction of the lid and the cookware body. Every item of Røndell cast iron cookware is unique, since the cookware 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!

Food cooked in Røndell cast iron cookware has a special taste. The process of cooking different dishes becomes a real joy! Besides, the food cooked in cast iron cookware is healthier, because due to perfect temperature maintenance you can stew the products with minimal amount of oil (under the lid) instead of frying!

High quality inner and outer enamel protects your Røndell cast iron cookware from oxidation, allows to keep food in the cookware after cooking and provides easy care.

Handles with a groove, smooth round corners and appropriate slope are convenient to use.

Rugged inner lid surface of Røndell cast iron cookware provides the "dampening" effect, conserving the natural taste and nutritional value of meals.

Suits for all types of stoves, including inductive. Do not use in microwave oven and dishwasher. Do not use metal accessories and brushes for cleaning the cookware. Do not cut food in the cookware with a knife.

Chef's recipe-book!

DE

### Schmorpfanne mit Deckel 30 cm | Noble Red

Das Gußeisen-Geschirr Røndell wird mit der modernsten DISA-Ausrüstung produziert, was einen hohen Qualitätsgrad unterhalten lässt: gleichmäßige Dicke der Wände und des Bodens, homogene Erzeugnisdichte, maximales Anliegen des Deckels zum Geschirrgehäuse. Jeder Artikel des Gußeisen-Geschirrs Røndell ist einzigartig, weil er in Einzelsandformen, die nach jeder Anwendung zerstört werden, abgegossen wird. Die knappen Unterschiede unterstreichen die Einzigkeit jedes Artikels des Gußeisen-Geschirrs Røndell, er ist doch nur für Sie geschaffen!

Die im Gußeisen-Geschirr Røndell zubereiteten Gerichte auszeichnen sich durch einen Sondergeschmack, und die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wird für Sie ein wirkliches Küchenfest werden! Außerdem ist die im Gußeisen-Geschirr zubereitete Nahrung gesünder, weil Sie dank ausgezeichneter Temperaturhaltung das Gericht nicht braten, sondern mit minimaler Ölmenge (mit Verwendung von Deckel) schmoren können!

Die Innen- und Außenemalle von hoher Qualität schützt Ihr Gußeisen-Geschirr Røndell vor Oxidierung, lässt die Nahrungsmittel im Geschirr nach der Zubereitung aufbewahren und erleichtert die Pflege.

Die Griffe mit Rinne, sanft gerundeten Ecken und bequemer Neigung gewährleisten bequeme Nutzung. Wölbungen an der inneren Seite des Deckels des Gußeisen-Geschirrs Røndell gewährleisten einen Effekt von "Berieselung", sowie Erhaltung des natürlichen Geschmacks und Nährwerts von Gerichten.

Für alle Herdentypen, einschließlich Induktionsherde, geeignet. Für Mikrowellenöfen und Geschirrspülmaschinen nicht geeignet. Verwenden Sie kein metallisches Kochbesteck und Abwaschbürsten. Im Geschirr mit Messer nicht schneiden. Kochbuch vom Chefkoch!

RUS

### Сотейник с крышкой 30 см | Noble Red

Чугунная посуда Røndell производится на самом передовом оборудовании 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!

Блюда, приготовленные в чугунной посуде Røndell, отличаются особым вкусом, а процесс создания самых разнообразных блюд станет для Вас настоящим праздником на кухне! Кроме того, пища, приготовленная в чугунной посуде, является более здоровой, так как благодаря отличному сохранению температуры Вы можете не жарить, а томить блюдо с минимальным количеством масла (с использованием крышки!).

Высококачественная внутренняя и внешняя эмаль защищает Вашу чугунную посуду Røndell от окисления, позволяет хранить пищу в посуде после приготовления и облегчает уход.

Ручки с желобком, плавными скругленными углами и удобным наклоном обеспечивают удобство при использовании. Выпуклости на внутренней стороне крышки чугунной посуды Røndell обеспечивают эффект «орошения», сохранение натурального вкуса и питательной ценности блюд.

Подходит для всех видов плит, включая индукционные. Не подходит для использования в микроволновых печах и ПММ. Избегайте использования металлических аксессуаров и щеток для мытья посуды. Не режьте в посуде ножом. Книга рецептов от шефа!

KZ

### Қақпағы бар тұздық таба 30 см | Noble Red

Røndell шойын ыдыс аяқ алдыңғы қатарлы DISA құрылғысында жасалады, ол сапаны жоғары деңгейде ұстауға мүмкіндік береді: қабырғалары мен түптерінің біркелкі қалыңдығы, бұйым тығыздығының бір келкілігі және қақпақтың ыдысқа максималды тығыз жанасуы. Røndell шойын ыдысының әр бұйымы бірегей, себебі әрбір пайдаланғаннан кейін бұзылатын құмнан жасалған жеке қалыптарда құйылады. Аздаған айырмашылықтар Røndell шойын ыдыстарының әр бұйымының бірегейлігін айшықтайды. Røndell тек Сіз үшін жасалған!

Røndell шойын ыдысында дайындалған тағамдар айрықша дәмімен ерекшеленеді, ал әр түрлі тағамдарды әзірлеу үдерісі Сіз үшін ас бөлмедегі нағыз мерекеге айналады! Сонымен қатар, шойын ыдыста әзірленген тағам денсаулық үшін пайдалы болады, температураңыз тамаша сақталуы арқасында Сіз майды өте аз мөлшерде құйып тағамды қуыра және пісіре аласыз (қақпақты пайдалана отырып).

Жоғары сапалы ішкі және сыртқы эмаль Сіздің Røndell шойын ыдысыңызды тотығудан сақтайды, тағамды әзірленгеннен кейін сақтауға мүмкіндік береді және күтімді жеңілдетеді. Астаушалы, бұрыштары дөңестелген және ыңғайлы көлбеу орналасқан тұтқалары пайдалану кезінде өте ыңғайлы болады.

Røndell шойын ыдысының қақпағының ішкі бөлігінің дөңестігі тағамның табиғи дәмі мен тағамдық құндылығын сақтай отырып «суару» әсерін қамтамасыз етеді. Пештердің барлық түрлерінде, оның ішінде индукциялы пештерде пайдалануға жарамды. Қысқа толқынды пештерде және ЫЖМ пайдалануға жарамды. Металл бөлшектерді және ыдыс жууға арналған қылшақтарды пайдаланбауға тырысыңыз. Ыдыс ішінде тағамды пышақпен кеспесіз. Бас аспздан рецепт кітабы!

UA

### Сотейник з кришкою 30 см | Noble Red

Чавунний посуд Røndell виробляється на самому передовому устаткуванні DISA, що дозволяє підтримувати високий рівень якості: рівномірну товщину стінок та дна, однорідну щільність виробу, максимальне прилягання кришки до корпусу посуду. Кожен предмет посуду Røndell з чавуну унікальний, оскільки виливається у індивідуальних формах з піску, які руйнуються після кожного використання. Легкі відмінності підкреслюють унікальність кожного предмета чавунного посуду Røndell, адже він створений тільки для Вас!

Страви, які приготовані у чавунному посуді Røndell, відзначаються особливим смаком, а процес створювання самих різноманітних страв стане для Вас справжнім празником на кухні! Крім того, їжа, яка приготована у чавунному посуді Røndell, є здоровою, так як завдяки відмінному збереженню температури Ви можете не смажити, а тушкувати страву з мінімальною кількістю олії (з використанням кришки!).

Високоякісна внутрішня та зовнішня емаль захищає Ваш чавунний посуд Røndell від окиснення, дозволяє зберігати їжу у посуді після приготування та полегшує догляд.

Ручки з жолобком, плавними скругленими кутами та зручним нахилом забезпечують зручність при використанні.

Опуклості на внутрішній стороні кришки чавунного посуду Røndell забезпечує ефект "зрошення", зберігання натурального смаку та харчовальної цінності страв. Пасує всім видам плит, включаючи індукційні. Не пасує для використання у мікрохвильових печах та ПММ. Уникайте використання металевих аксесуарів та щіток для миття посуду. Не ріжте у посуді ножом. Книга рецептів від шефа!

 Røndell

Noble Red



Дата производства

Special lid with dampening effect for preserving natural taste of dishes

Специальная крышка с эффектом орошения для сохранения натурального

Ergonomic tilted and grippy handles

Эргономичные ручки с наклоном для удобного

Quality approved by chefs

Качество подтверждено профессионалами