



СТАНДАРТ
СОВЕРШЕНСТВА

www.BORNER.ru

Инструкция к овощерезке «BÖRNER» модели «TREND +»



MADE IN GERMANY

Видеоинструкцию, а также много видеоуроков
и интересных советов вы найдете на наших
каналах **BornerRus** в **YouTube** и в **Инстаграмме**.

БЕЗУПРЕЧНОЕ НЕМЕЦКОЕ КАЧЕСТВО, ЗАРЕКОМЕНДОВАВШЕЕ СЕБЯ В 83-х СТРАНАХ

Острые ножи из высоколегированной стали не требуют заточки. Завод даёт гарантию на заточку ножей при работе овощерезки в домашних условиях – переработка 3-х тонн овощей.

Гарантия и срок службы устанавливаются в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» на два года. Не подлежит возврату и обмену.

Гарантии не подлежат:

- Механические повреждения, возникшие в процессе ненадлежащего обращения, хранения или ухода, в том числе вызванные использованием неподходящих моющих средств или агрегатов.
- Особые свойства товара или материала, которые являются естественными (природными), такие как естественный износ или изменения цвета в связи с воздействием пищевых кислот, прямого солнечного света или источника тепла.
- Дефекты, вызванные нагрузками при небытовой эксплуатации, например, в производственных целях.
- Повреждения, вызванные хранением, мытьём или эксплуатацией при температурном режиме, отличном от интервала от +5 °C до +45 °C.

Не мыть в посудомоечной машине.



ВАЖНО! Правильная работа с плододержателем гарантирует защиту рук, безопасную работу на овощерезке и сохранность заточки ножей.

Изготовитель: «Бёрнер Гмбх», Ландшейд-Нидеркайль, Германия.

Импортер: ООО «Бёрнер Ист», Россия 129626, г. Москва, Рижский пр-д, д. 11. Тел. (495) 683-00-78. www.BORNER.ru

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ножи овощерезок «BÖRNER» очень острые и долговечные - это главное наше преимущество над многими похожими товарами.

На ножах основной рамы есть гравировка «BÖRNER» - это поможет вам сделать правильный выбор.

Ножи не надо точить.

1. Используйте овощерезку с большой осторожностью и только с плододержателем!
2. Не касайтесь лезвий ножа руками. Если у вас застрял продукт в ножах, выньте из овощерезки вставку и остатки застрявшего продукта выпадут сами.
3. Не давайте овощерезку в руки детям.

УХОД ЗА ОВОЩЕРЕЗКОЙ

- **Не мойте в посудомоечной машине.**
- **Пятна от моркови и свеклы легко отмываются каплей растительного масла.**
- После работы прополощите овощерезку теплой водой. Во время мытья не касайтесь ножей руками, используйте щетку. Не вытирайте овощерезку. Мокрую овощерезку сушите в недоступном для детей месте, лучше всего в футляре «МУЛЬТИБОКС».
- Не оставляйте отдельные части овощерезки в мыльной воде, так как забыв про них вы можете дотронуться до ножей и порезаться.

КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

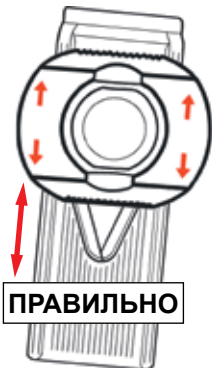


Мультибокс разработан для безопасного хранения овощерезки и острых вставок. Овощерезку в мультибоксе можно повесить на стену или поставить на стол. Бокс имеет стоп-фиксатор, не позволяющий маленькому ребенку вытащить из него основную раму с острыми ножами.

ПРАВИЛА РАБОТЫ С ПЛОДОДЕРЖАТЕЛЕМ

Флододержатель обязательно используется со всеми овощерезками и тёрками «BÖRNER».

При движении держателем вверх-вниз стрелки на нем должны быть всегда параллельны движению.



ВНИМАНИЕ!

1. Неправильное использование плододержателя может повредить остро наточенные ножи. Также следы от ножей останутся на плододержателе. При таких повреждениях нельзя получить гарантию завода-изготовителя.
2. Форма плододержателя даёт возможность нарезать любые продукты до минимального остатка и одновременно защищает руки от порезов.

НАЧАЛО РАБОТЫ

- Вставьте плод в плододержатель (наколите на штырьки).
- Не давите на поршень держателя, пока продукт не срезался до чашечки держателя.
- Как только выступающая часть продукта будет порезана, при движении рукой вниз начинайте надавливать ладонью или пальцем на кнопку держателя.
- Не отрывая держатель от овощерезки поднимите его в верхнее положение. При подъёме руки не давите на кнопку.



- Снова нажимайте на кнопку и ведите держатель вниз. И так до тех пор, пока продукт не будет дорезан до конца.
- Не выставляйте пальцы за границы полей «шляпки» плододержателя.

СОВЕТЫ!

- Не обрезайте корневище лука при чистке. Лук насаживается корневищем на штырьки.
- Капусту разрежьте по кочану на части. Сначала держите за большую часть кочана, затем наколите её на плододержатель.
- Закрепите морковь в плододержателе, насадив её толстым концом на штырьки, немного утопите её заднюю часть внутрь держателя.



V-РАМА + ДВУХСТОРОННЯЯ ВСТАВКА

Вставьте безножевую вставку в V-раму. Толщина нарезки будет зависеть от выбранной вами стороны - «толстой» или «тонкой». Насадите плод на держатель. Легко нажимая на него, перемещайте нарезаемый продукт по V-образному ножу сверху вниз и обратно.



ВИДЫ НАРЕЗКИ

- Шинковка капусты: толстая, тонкая, короткая, длинная соломка.
- Из овощей и фруктов: кольца, полукольца разной толщины.
- Из баклажанов, кабачков: длинные пласты разной толщины.
- Из колбасы и сыра твердых сортов: ломтики.



V-РАМА + ВСТАВКА С НОЖАМИ 3,5 мм

ВИДЫ НАРЕЗКИ

- Тонкая длинная соломка, если продукт расположен длинной стороной параллельно овощерезке.
- Тонкая короткая соломка, если продукт расположен короткой стороной параллельно овощерезке.
- Мелкие кубики, крошка.

СОВЕТ! Как сделать кубики.

Вставьте в основную раму вставку с ножами. Расстояние между ножами вставки - это будущий размер ваших кубиков. Далее наколите плод на держатель и сделайте в продукте прорезы, как показано на рисунке: поперёк направления стрелок.

Расстояние между прорезями на продукте влияет на размер кубиков, чем больше прорезей, тем мельче кубики. Затем поставьте держатель с продуктом на овощерезку и двигайте держатель по направлению стрелок. Режьте не спеша, равномерными размашистыми движениями вверх-вниз, не отрывая держатель от овощерезки.



V-РАМА + ВСТАВКА С НОЖАМИ 7 мм

Вставьте вставку с ножами 7 мм в V-раму. Наколите плод на держатель. Нажимая на держатель, перемещайте нарезаемый продукт по V-образному ножу сверху вниз.



ВИДЫ НАРЕЗКИ

- Длинные брусочки, если продукт расположен длинной стороной параллельно овощерезке.
- Короткие брусочки, если продукт расположен короткой стороной параллельно овощерезке.
- Крупные кубики. Способ изготовления крупных кубиков аналогичен способу нарезания мелких кубиков (см. выше).



БÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ

Судок с резиновыми ножками и креплением для овощерезок и тёрок моделей:

- «ТРЕНД»
- «КЛАССИКА»
- «ПРАКТИКА»
- «ОPTIMA»
- «PROXIMA»
- «PROFI»



С ним работа будет удобнее и гигиеничнее, вам не придётся собирать резанные овощи со стола и вытирать сок: всё будет быстро, чисто и практично. Ручки имеют прорезы, в которые крепятся тёрки. Резиновые ножки не скользят по столу. Судок изготовлен из пищевой пластмассы, устойчивой к воздействию уксуса и масла, поэтому в нём можно готовить и подавать на стол любые салаты.

Бокс разработан для безопасного хранения дополнительных вставок, не входящих в основной комплект овощерезки: вставки с ножами 1,6 мм и 10 мм. Он подходит для вставок всех моделей овощерезок BÖRNER, кроме модели «Прима».



БÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ

Вставка

с ножами 10 мм

дополняет основной комплект овощерезки. Нарезка брусочками и кубиками, более крупными, чем на вставке 7 мм из стандартной комплектации.



Вставка

с ножами 1,6 мм

дополняет основной комплект овощерезки. Нарезка из любого продукта получится тонкой длинной или короткой соломкой, мелкими кубиками, в 2 раза мельче, чем на вставке 3,5 мм из стандартной комплектации.



БÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ

Овощерезка

«Вафельно-спиральная»
превратит рутинную работу на кухне в творчество! Даже самый простой салат или бутерброд можно сделать авторским шедевром с помощью этой овощерезки. Два движения - и неповторимые удивительные украшения придадут утончённость и изысканность вашему блюду. Детям особенно нравится и помогать готовить, и потом кушать такие украшения.



Тёрка двухсторонняя «Бэби-грейтер»

для измельчения сыра, чеснока, сельдерея, моркови, яблок, свеклы, редиса, шоколада, цедры цитрусовых и т. д. двумя способами: мягкая воздушная стружка для овощных и фруктовых салатов, или украшения десертов, либо пюре. Очень хороша для приготовления еды маленьким детям. Выполнена из пищевой пластмассы, не имеет металлических частей и не окисляет нарезаемый продукт.



БÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ

Тёрка «Рёсти»

нарезает тонкую плоскую стружку. Она незаменима для варёных овощей и сыра. Тёрка делает великолепную нарезку для традиционной «Селёдки под шубой» и картофельных запеканок - драников. Найдите рецепт запекания картофеля «Рёсти по-швейцарски» и эта тёрка станет вашей любимицей на кухне.



Овощерезка «Роко»

будет отличным помощником на вашей кухне, особенно если вы любите морковь по-корейски. Эта овощерезка имеет ударопрочный пластмассовый корпус с острыми нержавеющей ножами, заточенными с двух сторон.



БÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ

Овощечистка-декоратор «5 в 1» с 5-ю функциями для декоративного украшения станет вашей любимицей. Плавающее лезвие тонко чистит овощи и фрукты. Особая форма ручки даёт возможность необычайно легко почистить продукт, но главное - это правильно держать нож.

Рекомендация от BÖRNER: держите нож так же, как будто вы держите карандаш, кисточку или ручку, при этом чистите овощи движением «от себя». Не нужно зажимать ручку ножа в кулаке и держать его так, как маленькие дети обычно держат ложку. Сердцевину плодов или «глазки» картофеля можно удалить поворотом острого кончика ножа в продукте. Длинные трещинки удобно вырезать ножом-петелькой.



ПРАВИЛЬНО



НЕ ПРАВИЛЬНО

БÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ



«Лилия».

Боковым колечком сделать прорези. Не отрезая отогнутый лепесток, обратным движением вынуть его из кольца. Положить продукт в холодную воду на 10 минут.



«Звёздочки».

Металлическим боковым кольцом сделать бороздки. Нарезать колечки-звёздочки.



Очистка апельсина.

Дырочкой-цветком вынуть плодоножку апельсина. Боковым пластмассовым ножом прорезать по кругу шкурку апельсина, очистить его.



«Корзиночка».

Острым кончиком ножа проколоть по кругу любой плотный однородный продукт.