



RUS

Вы стали обладателем великолепной посуды Rödell. Новейшие технологии, применяемые в производстве нашей посуды, позволят Вам изо дня в день чувствовать себя настоящим профессионалом на своей кухне. Поблауйте своих друзей и близких кулинарными шедеврами, приготовленными в посуде Rödell!

### Характерные особенности посуды Rödell

Посуда Rödell изготовлена из высококачественного алюминия с антипригарным покрытием Quantanium (Daikin для серии Delice) и предназначена для приготовления здоровой и вкусной пищи.

Долговечное и износостойкое антипригарное покрытие Quantanium от Whitford (для серий Virtuose и Weller) выдерживает воздействие металлических кухонных предметов. Покрытие представляет собой трехслойную систему толщиной до 42,5 микрон, двоякне усиленную микроскопическими частицами сверхтвердого титана.

Это абсолютно безвредное покрытие обеспечит Вам легкость приготовления самых изысканных блюд.

При правильном обращении при средней частоте использования антипригарные покрытия Quantanium и Daikin прослужат Вам не менее 7-ми лет.

При приготовлении пища не прилипает к поверхности, посуду будет легко мыть. Вы можете готовить при использовании минимального количества масла и жиров, сохраняя естественный вкус продуктов.

Для придания алюминию долговечности и высокой износостойчивости мы применили уникальный двусторонний метод анодирования (только для серий Virtuose и Weller). Это метод обработки, в результате которого алюминий становится безопасным для здоровья, образует тонкий пассивный слой на поверхности посуды. Это препятствует дальнейшему окислению металла и всяческому взаимодействию продуктов с алюминием, посуда приобретает красивый оттенок и становится прочной. Антипригарное покрытие служит еще дольше благодаря нанесению его на внутренний анодированный слой! Даже если после неправильного использования на антипригарном покрытии Вашей посуды все же образовались царапины, Вы можете безбоязненно и дальше пользоваться посудой: анодированный слой защищает пищу от взаимодействия с алюминием.

Анодированный алюминий более устойчив к царапинам: посуда дольше сохраняет привлекательность.

Анодированный алюминий широко используется для изготовления посуды для туристов и альпини-

стов. Только представьте, какие испытания с легкостью выдерживает эта посуда при каждом походе или подъемах!

Благодаря использованию специальной силиконовой подушки между заклепочным креплением посуды и корпусом стальные ручки не нагреваются. При длительном интенсивном нагревании мы все-таки советуем с осторожностью брать за ручки посуды.

Плавный переход от дна посуды к ее стенкам - для Вашего удобства при помешивании и мытье.

Эргономичный дизайн и функциональность посуды позволит Вам наслаждаться процессом приготовления Ваших любимых блюд.

### Рекомендации для экономии энергии

Всегда используйте рекомендованные источники тепла.

Выбирайте размер посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы собираетесь готовить.

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 и сэкономит энергию.

Не используйте сильный огонь при приготовлении пищи без воды и не оставляйте пустую посуду долго на огне. Для получения лучшего результата используйте постепенный нагрев, начиная со слабого пламени. Ни в коем случае не готовьте на очень высоких температурах! Особенно это касается процессов с использованием масла. Нагреваясь, оно достигает очень высоких температур, и фактически происходит перекаливание.

### Инструкции по использованию и уходу

Перед первым использованием вымойте посуду горячей водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните и вытрите насухо.

Никогда не используйте для чистки жесткие предметы, металлические мочалки, абразивные моющие средства. Благодаря надежному антипригарному покрытию Вы легко удалите остатки пищи с поверхности, применяя мягкие моющие средства. После мытья лучше вытереть посуду насухо во избежание появления пятен от воды.

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.





С покрытием Quantanium вы можете пользоваться металлическими лопатками, но ни в коем случае не режьте продукты ножом прямо в посуде (только для серий Virtuose и Weller).

Для полного устранения царапин на внешней стороне изделия Вам достаточно слегка потереть поверхность посуды мягкой тряпочкой (только для серий Virtuose и Weller).

Несмотря на то, что ручки посуды долгое время не нагреваются, 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).

Не кладите горячую стеклянную крышку на мокрую холодную поверхность и не подставляйте её под холодную воду.

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 посуду водой и спустя некоторое время отчистить мягкой губкой с применением жидкого моющего средства.

GB

Congratulations on purchasing the perfect Rödell cookware. The most advanced technologies used in our cookware make you feel like the real professional in your kitchen. Pamper your friends and relatives with delightful dishes cooked in Rödell cookware.

### Characteristic features of Rödell cookware

Rödell cookware is made of high-quality aluminum with non-stick Quantanium coating (Daikin for Delice series) and designed to cook tasty and healthy food.

Long-life and durable non-stick Quantanium coating by Whitford (for Virtuose and Weller series) is resistant to pressure of metal cooking appliances. The coating represents a 42,5 micron three-layered system, double strengthened by microscopic particles of super hard titanium. This absolutely harmless coating enables easy cooking of the daintiest dishes.

Non-stick Quantanium and Daikin coating will serve you not less than 7 years with proper treatment at average usage frequency.

Food does not stick to coating while cooking. The cookware is easy to wash. You can cook with small amounts of oil & fat for retaining of natural taste of food.

We used the unique double-sided anodization technique to make aluminum long-life and durable (only for Virtuose and Weller series). This processing technique, which makes aluminum harmless for health,

also forms thin passive layer on the cookware surface. It inhibits the further metal oxidation and prevents the interaction between food & aluminum. Cookware becomes fine-colored and durable. Non-stick coating serves longer due to it is put on the interior anodized layer! Even if the non-stick coating is scratched due to mishandling, you can fearlessly use your cookware: the anodized layer protects food from contacting with aluminium.

Anodized aluminum is more resistant to scratches: cookware remains attractive look longer.

Anodized aluminum is widely used for producing cookware for tourists and alpinists. Just imagine the tests this cookware easily withstands at every hike or climb!

Due to using of special silicone pad between the cookware rivet joint and body the steel handles keep always cool. But when long and intensive heating we still recommend you to touch the handles carefully.

Smooth transition from bottom to walls of the cookware enables comfortable & easy mixing and washing.

Thank to ergonomic design and functionality of cookware you will enjoy the cooking your favorite dishes.

### Recommendations for energy saving

Always use the recommended sources of heat.

Choose the size of the cookware according to the food quantity.

While using the gas stoves please adjust the flame to make it touch only the bottom of the cookware and not rich up to its walls. While using electrical or ceramic stoves choose the heating disc diameter corresponding to the cookware bottom size. It will help you to keep the attractive look of cookware longer and to save energy.

Do not use intensive fire for cooking without water and do not leave empty cookware on a burner for a long time. For better results please use the gradual heating, starting from the languid flame. Never cook at very high temperature! It especially concerns cooking with oil. While heating oil can get very hot and become overheated.

### Use and care instructions

Before the first using wash cookware in warm, soapy water, then rinse and dry with a soft cloth or paper towel.

Never use hard objects, metal sponges or abrasive detergents for cleaning. Due to the reliable non-stick coating you can easily remove the remnants of food from the surface using soft detergents. After washing it is better to dry the cookware in order to prevent the water spots.

After washing you should take the cookware from





the dishwasher immediately to avoid the water spots caused by condensed moisture. At least you should open the dishwasher immediately after the washing is finished.

Quantanium coating allows you to use metal paddles, but never knife food in the cookware (only for Virtuose and Weller series).

For complete removal of scratches from the outer side of the cookware you should just rub its surface with soft cloth slightly (only for Virtuose and Weller series).

Despite the fact that handles of the cookware are heat-resistant, use special potholders.

Cookware with bakelite or silicone accessories is not suitable for extreme heating in the oven. (Maximal heating temperature for this cookware is: bakelite - 180°C, silicone - 177°C).

Do not put a hot glass cover on a wet cold surface or under cold water.

With proper treatment food does not stick to the cookware. But if it has happened due to mishandling, do not use metal brushes and abrasives. It is better to fill the cookware with water and after some time clean it with a soft cloth and a liquid detergent.

