



RUS

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

Характерные особенности посуды Rödell

Посуда Rödell изготовлена из первоклассной нержавеющей стали 18/10 с применением передовых и традиционных технологий. Сталь с таким сплавом широко используется во всем мире и благодаря своим свойствам часто называется «хирургической». Изделия из нержавеющей стали исключительно прочны, гигиеничны, не подвержены коррозии и химически устойчивы по отношению к органическим кислотам, солям и щелочам.

Уникальная технология применения трехслойного материала позволяет равномерно распределять и сохранять тепло по стенкам и дну посуды (серия Evolution), что обеспечивает равномерное приготовление пищи, исключая пригорание по краям при непрожаренности в середине. Кроме того, применение таких материалов обеспечивает более быстрое приготовление блюд. Посуда продолжает готовить даже после выключения плиты. Время готовки сокращается на 30%! Это позволит Вам сократить расходы на энергию и сэкономит Ваше время.

Для усиленной аккумуляции тепла и правильного распределения его по поверхности посуды мы применили уникальный 2-х этапный метод «технологии тройного дна». Сначала алюминиевый диск «впрессовывается» в стальное основание дна, а затем для увеличения прочности дополнительно «вплавляется» в него.

Готовя при плотно закрытой крышке, вы аккумулируете тепло и обеспечиваете замкнутый цикл парообразования, создавая тем самым «эффект русской печи». В нашей посуде можно готовить без использования масла и воды или же с их минимальным количеством, что позволяет сохранить натуральный вкус продуктов. При таком способе готовки сохраняются все витамины и минеральные вещества. Готовьте здоровую пищу!

Благодаря использованию специальной силиконовой подушки между заклепочным креплением посуды и корпусом стальные ручки не нагреваются. В моделях со сварочным типом крепления действует аналогичная технология.

При длительном интенсивном нагревании мы все-таки советуем с осторожностью брать за ручки посуды.

С отметками литража на внутренних стенках посуды Вы легко сможете соблюдать пропорции рецептуры без применения дополнительных предметов.

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

Эргономичный дизайн и функциональность посуды позволят 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.

Старайтесь всегда готовить при закрытой крышке

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 от несмываемых пятен окислы и сэкономит газ или электроэнергию.

Не используйте сильный огонь при приготовлении пищи без воды и не оставляйте пустую посуду на огне. Нагревайте на среднем огне до закипания жидкости или нужной степени обжарки, а затем убавьте огонь до минимума. Уберите посуду с источника тепла за несколько минут до окончания приготовления, так как посуда сохраняет тепло и продолжает нагревать пищу даже после удаления источника тепла. Нет необходимости использовать максимальную температуру для готовки, так как специальная технология «вплавления» алюминиевой прослойки в стальное дно сохраняет большое количество тепла и распределяет его равномерно.

Инструкции по использованию и уходу

Перед первичным 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. После мытья лучше вытереть посуду насухо для придания ей большего блеска.

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.

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

Несмотря на то, что ручки посуды долгое время не нагреваются, пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами (особенно при приготовлении на высоких температурах и в духовке)

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

Сыпьте соль только на пищу, а не на дно посуды, старайтесь разводить 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 коррозии и окисления стенок посуды. Пятнышки, возникшие в этом случае на поверхности посуды, нельзя очистить, но они никак не сказываются на функциональных свойствах посуды и качестве приготавливаемой пищи. Соль добавляйте в горячую воду при помешивании.

Не используйте холодную воду для охлаждения посуды и стеклянных крышек.

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 моющим средством, довести до кипения и затем остудить.

GB

Congratulations on purchasing the perfect Røndell 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 Røndell cookware.

Characteristic features of Røndell cookware

Røndell cookware is made of first-rate stainless steel 18/10 according to the most advanced and traditional technologies. Steel with such an alloy is used worldwide. Due to its properties it is also called “surgical”.

Articles made from stainless steel are very durable and hygienic, are not subjected to corrosion and are chemically resistant to organic acids, salts and alkali.

The unique technology of three-layered material allows to distribute the heat evenly on walls and bottom of the cookware (Evolution series), that provides even food cooking excluding its sticking to the walls while unroasted middle part. Besides, usage of such materials provides very quick cooking of dishes. The cookware continues to cook even after the stove is turned down. Time of cooking is reduced by 30%! It helps to save energy & your time.

For intensive heat accumulation and its proper distribution upon the cookware surface we used the unique 2-step method of “three-layered bottom technology”. Aluminum disc is first pressed and then fused into the steel base for increasing of durability.

While cooking with tight closed cover you ensure the heat accumulation and provide the steam-generation cycle creating the “Russian stove” effect. You can cook in our cookware without or with small amounts of oil and water for retaining of natural taste of food. Such method of cooking allows preserving all vitamins and minerals.

Cook healthy food!

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

With capacity marks on the inner walls of the cookware, you can easy follow the recipe proportions without using any other accessories.

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 cookware size according to the food quantity.

It is better to always cook with closed cover

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, avoid the indelible fire scale stains and save gas or energy.





Do not use intensive fire for cooking without water and do not leave empty cookware on a burner for a long time. Use the middle fire to boil water or rich the required food roasting grade and then slack the fire. Remove the cookware from the stove a few minutes before the cooking is finished due to cookware conserves heat and keeps cooking even after removing from the heat source. It is not necessary to use the maximum fire for cooking because the technology of aluminium disc fused into the bottom of cookware helps to conserve much heat and to distribute it evenly

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. After washing it is better to dry the cookware well for shining.

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.

When washing the stainless steel cookware the color of plastic and bakelite accessories may eventually change but this doesn't affect their functionality

Despite the fact that handles of the cookware are heat-resistant, use potholders (especially when cooking at intensive fire or in the oven).

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).

Stainless steel cookware is not suitable for using in microwave oven.

Put salt only on food but never on the cookware bottom, try to dissolve salt in water. Before adding salt, vinegar or other dressing & spices, please make sure that the water is hot or boiling because this provides the quick dressing dissolving and helps to avoid the corrosion and oxidation of cookware walls. Stains on cookware surface caused by corrosion and oxidation are indelible but they don't affect the cookware functionality and quality of cooked food. Add salt to the hot water when stirring.

Do not cool the cookware & glass covers immersing them in 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 soapy water then boil and cool down.

