

COMFORT



VINZER[®]

SWITZERLAND

ENGLISH

| | |
|-------------------|---|
| SET | 3 |
| SPECIAL FEATURERS | 4 |
| VINZER ADVICE | 5 |
| RECIPE | 5 |
| GUARANTEE | 6 |
| | 7 |

DEUTSCH

| | |
|-------------------------------|----|
| SET | 9 |
| KENNZEICHNENDE BESONDERHEITEN | 10 |
| VINZERS RÄTE | 11 |
| REZEPT | 11 |
| GARANTIE | 12 |
| | 13 |

POLSKI

| | |
|------------------|----|
| W ZESTAWIE | 15 |
| CECHY SZCZEGÓLNE | 16 |
| PORADY OD VINZER | 17 |
| PRZEPISY | 17 |
| GWARANCJĄ | 18 |
| | 19 |

SRPSKI

| | |
|------------------|----|
| КОМПЛЕТ | 21 |
| КАРАКТЕРИСТИКЕ | 22 |
| САВЕТИ ОД VINZER | 23 |
| РЕЦЕПТИ | 23 |
| GARANCIJA | 24 |
| | 25 |

РУССКИЙ

| | |
|-------------------------|----|
| КОМПЛЕКТАЦИЯ | 27 |
| ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ | 28 |
| СОВЕТЫ ОТ VINZER | 29 |
| РЕЦЕПТЫ | 29 |
| ГАРАНТИЯ | 30 |
| | 31 |

УКРАЇНСЬКА

| | |
|------------------------|----|
| КОМПЛЕКТАЦІЯ | 33 |
| ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ | 34 |
| ПОРАДИ ВІД VINZER | 35 |
| РЕЦЕПТИ | 35 |
| ГАРАНТІЯ | 36 |
| | 37 |

НАБОР ПОСУДЫ COMFORT

У Вас в руках посуда, изготовленная из высококачественной пищевой стали FERRINOX®. Эта посуда специально разработана для приготовления здоровой и полезной пищи. Благодаря особым свойствам материалов Вы сможете готовить еду даже при использовании минимального количества масла или жира. В процессе приготовления используется внутренняя влага пищевых продуктов, и входящие в нее минеральные соли. Пищу, приготовленную именно таким способом – в собственном соку – ведущие диетологи мира считают оптимальной для сохранения здоровья. И блюда, которые вы готовите, не пригорят и сохраняют большую часть витаминов и микроэлементов. Вы с легкостью убедитесь, насколько процесс приготовления пищи в посуде Vinzer выгодно отличается от приготовления в обычной посуде. Заботьтесь о своем здоровье и здоровье Ваших близких!

Готовьте с удовольствием!
Готовьте с Vinzer!





1 КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ Ø 24 CM – 5.0 Л



2 КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ Ø 22 CM – 4.0 Л



3 КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ Ø 20 CM – 3.0 Л



4 КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ Ø 18 CM – 2.0 Л



5 КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ Ø 16 CM – 1.5 Л



6 СОТЕЙНИК С КРЫШКОЙ Ø 26 CM - 3.5 Л



7 СЪЕМНЫЕ РУЧКИ (2 ШТ)



8 БОКОВЫЕ СЪЕМНЫЕ РУЧКИ (4 ШТ)



9 ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Съемные эргономичные ручки из бакелита. Защелкиваются автоматически.



Повернуть и опустить вниз для снятия



Нажать и опустить вниз для снятия

- Конструкция двойного дна ускоряет аккумуляцию тепла - дно и стенки нагреваются быстро и равномерно, и при приготовлении пищи не требуется использовать максимальную мощность источника энергии.



- Удобное хранение. Кастриולי складываются одна в одну.



- Шкала объема на внутренней поверхности.
- Максимально плотный контакт крышки с емкостью обеспечивает сохранность всех необходимых витаминов.
- Перед первым использованием промойте посуду в растворе горячей воды и слабого моющего средства.
- Для помешивания и переворачивания продуктов лучше использовать деревянные ложки или лопатки.
- Во избежание повреждений поверхности, не используйте для чистки металлические губки, абразивные материалы, едкие очистители и щелочные средства.
- Во избежание пригорания продуктов прогрейте посуду в течении 3 - 4 минут, после чего начинайте приготовление.
- Вы можете мыть посуду Vinzer в посудомоечной машине. Перед хранением убедитесь, что посуда сухая
- В посуде Vinzer вы можете готовить на всех видах плит.



СУП МЯСНОЙ ПО-ИСПАНСКИ

Свинина – 150 г
 Телятина – 150 г
 Шпик – 150 г
 2 копченые колбаски
 Горох – 100 г
 1/2 кочана савойской капусты
 Морковь - 2 шт.
 Картофель – 4 шт.
 Помидор – 3 шт.
 1/2 корня сельдерея
 Луковица – 2 шт.
 1 зубок чеснока,
 1 лавровый лист
 5 горошин черного перца
 Соль
 Петрушка

Мясо и шпик залить 2 л воды, варить 30 мин., снимая пену, затем добавить замоченный горох и специи. Когда мясо будет готово, вынуть его, отделить от костей, нарезать. Добавить мелко порезанные морковь, картофель, лук, чеснок, нашинкованную капусту. Через 10 мин. добавить нарезанные помидоры и варить до готовности. Добавить

нарезанную колбасу, дать супу закипеть. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

ГОВЯДИНА, ТУШЕНАЯ В ПИВЕ

Говядина - 500 г
 Лук репчатый - 30 г
 Морковь - 25 г
 Сельдерей - 25 г
 Мука - 1 ст. ложка
 Томатная паста - 1 ст. ложка
 Пиво - 200 г

Крупные куски мяса обжарить на сале вместе с морковью, сельдереем, репчатым луком и тушить, добавив томат-пасты и 3/4 стакана пива. За 10 минут до снятия с огня влить еще 1/4 стакана пива, смешанного с мукой. Готовое мясо посыпать зеленью петрушки.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

VINZER®

Изделие

Артикул

Дата продажи

Штамп торговой организации

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК _____ МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ ПРОДАЖИ ИЗДЕЛИЯ

ФИО покупателя

Адрес покупателя

(область, город)

(улица, дом)

(телефон)

Данным подтверждаю комплектность товара. С условиями гарантии ознакомлен.

Подпись покупателя

Данный гарантийный талон действителен только при наличии всех необходимых отметок и печатей, сделанных во время приобретения товара.

Адреса сервисных центров Вы можете найти на сайте: www.vinzer.com



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ! ВЫ ПРИОБРЕЛИ ТОВАР КОРПОРАЦИИ VIZNER.

Гарантийные обязательства

1. Гарантия на материал, из которого изготовлен товар _____ месяцев.
2. Данный талон подтверждает отсутствие каких-либо повреждений товара, который Вы приобрели, и дает право на бесплатное гарантийное обслуживание.
3. Все условия гарантии действуют в рамках законодательства про защиту прав потребителя

Примечание: гарантийное обслуживание проводится только при наличии и предъявлении покупателем гарантийного талона, фирменной упаковки и чека о приобретении товара

Гарантийный ремонт не проводится, если:

- Не соблюдались правила и условия эксплуатации
- Покупателем изменено содержание гарантийного талона
- Гарантийный талон заполнен неверно
- Изделие использовалось в целях, не предусмотренных инструкцией
- Покупатель предъявляет изделие без фирменной упаковки и чека о приобретении товара
- Повреждение изделия было вызвано стихийными бедствиями (пожарами, наводнениями и т.д.)

Таблица ремонта

| Ремонт № | №1 | №2 | №3 |
|-----------------|----|----|----|
| Дата приемки | | | |
| Дата выдачи | | | |
| Дефекты | | | |
| Подпись мастера | | | |
| Подпись клиента | | | |







Vinzer Corporation AG

Alpenstrasse 15

P.O. Box 4620

CH-6304 Zug

Switzerland

www.vinzer.com