



Инструкция к овощерезке «BÖRNER» модели «КЛАССИКА»

ВИДЕОИНСТРУКЦИЯ НА САЙТЕ www.BORNER.ru



MADE IN GERMANY



**БЕЗУПРЕЧНОЕ НЕМЕЦКОЕ КАЧЕСТВО,
ЗАРЕКОМЕНДОВАВШЕЕ СЕБЯ В 54 СТРАНАХ МИРА**

**Срок службы ножей в домашних условиях –
переработка 3-х тонн овощей.**

Острые ножи из высоколегированной стали, не требуют заточки.

Гарантия на заточку ножей относительно дефектов, связанных с браком материала - один год.

Гарантия обеспечивается в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». Товар не подлежит сертификации.

Гарантии не подлежат:

Механические повреждения и любые 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 °С до +45 °С.

На пластмассовые изделия и детали гарантия не распространяется.

Перед началом работы прочтите инструкцию по пользованию овощерезкой и правилам работы с плододержателем.

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

Импортер, представитель в СНГ:

ООО «Бёрнер Ист» Россия, г. Москва, 129626, Рижский пр., д.11
тел./факс (495) 683-00-78, www.borner.ru

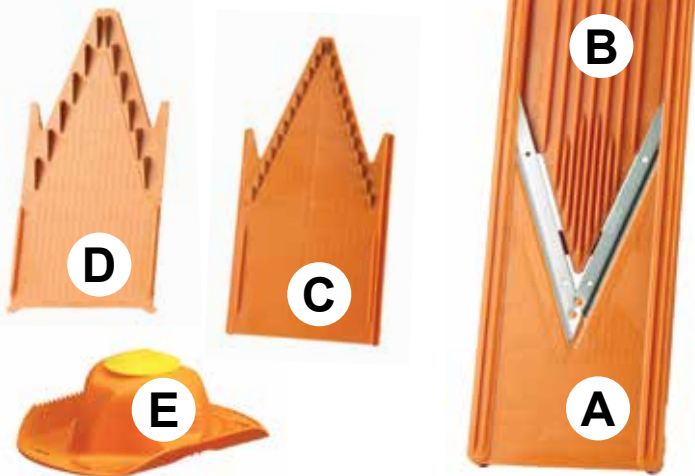
Производитель: «BÖRNER GmbH»
Kunststoff-und-Metallwarenfabrik 54526
Landscheid, Germany
«Бёрнер Гмбх», 54526 Ландшейд, Германия



КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

- A - V-рама (куда вставляются вставки)
- B - Вставка безножевая двухсторонняя
- C - Вставка с ножами 3,5 мм
- D - Вставка с ножами 7 мм
- E - Плододержатель

сторона B1
сторона B2



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Металлические ножи овощерезок очень острые - это главное преимущество овощерезок нашей фирмы и отличие от многих похожих товаров.

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

После работы овощерезку прополоскать теплой водой. Во время мытья не касайтесь ножом руками, используйте щетку. Не вытирайте овощерезку. Мокрую овощерезку сушите в недоступном для детей месте, лучше всего в футляре «МУЛЬТИБОКС» (можно приобрести отдельно). Не оставляйте отдельные части овощерезки в мыльной воде, так как забыв про них вы можете дотронуться до ножей и порезаться.

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.

Будьте внимательны при покупке, мультибоксы имеют разные размеры для разных моделей овощерезок.



Дополнительно РЕКОМЕНДУЕМ!

Бокс разработанный для безопасного хранения дополнительных вставок, не входящих в основной комплект овощерезки: вставки с ножами 1,6 мм, 4,5 мм и 10 мм. Бокс универсален для вставок всех моделей овощерезок BÖRNER, кроме модели «V-ПРИМА».

ПЛОДОДЕРЖАТЕЛЬ

Плододержатель применяется 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 дает возможность нарезать любые продукты до минимального остатка и одновременно защищает руки от порезов.

Правила 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 поднимайте его в верхнее положение. При этом не давите на кнопку при подъеме руки.



- 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.

СОВЕТ! 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.

СОВЕТ! Закрепите морковь в плододержателе, насадив её толстым концом на штырьки, немного утопите её заднюю часть внутрь держателя.



V-РАМА + ВСТАВКА «В» (ДВУХСТОРОННЯЯ)



Вставьте вставку «В» стороной **В1** или **В2** в V-раму. Толщина 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.
- 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» С НОЖАМИ 3,5 ММ



ВИДЫ НАРЕЗКИ

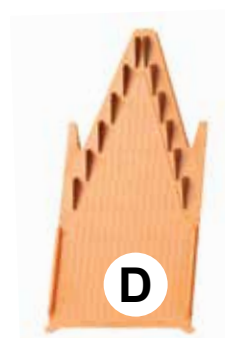
- Тонкая длинная соломка, если продукт расположен длинной стороной параллельно овощерезке.
- Тонкая короткая соломка, если продукт расположен короткой стороной параллельно овощерезке.
- Мелкие кубики, крошка.



СОВЕТ как сделать мелкие кубики: наколоть плод на держатель и сделать в продукте несколько надрезов перпендикулярно стрелкам, далее продукт порезать на овощерезке обычным способом.



«V» РАМА + ВСТАВКА «D» С НОЖАМИ 7 ММ



Вставьте вставку «D» 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.



РЕКОМЕНДУЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ТЁРКИ



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.



Вставка с ножами 10 мм. дополняет основной комплект овощерезки. Нарезка брусочками и кубиками, более крупными, чем на вставке 7 мм из стандартной комплектации.



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



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.



Тёрка двухсторонняя «Бэби-грейтер» для измельчения фруктов, овощей, сыра, цедры цитрусовых или шоколада двумя способами: мелкая стружка или пюре. Очень хороша для приготовления еды маленьким детям. Выполнена из пищевой пластмассы, не окисляет продукты.



Овощечистка-декоратор с 5-ю функциями для декоративного украшения. Кроме быстрой и удобной чистки овощей и фруктов, с помощью неё легко делаются необычайно красивые украшения. Гарантия на заточку лезвия ножа 3 года.



Нож-овощечистка «экономка».

Овощечистка традиционно привычной формы. Имеет функции вынимания сердцевины у яблока и чистки цитрусовых.



Судок с резиновыми ножками и креплением для всех овощерезок и тёрок фирмы «Бёрнер». Он не скользит и очень удобен при нарезке. С судком у вас всегда будет чистота на рабочем столе. Изготовлен из пищевой пластмассы, устойчивой к маслу и уксусу.



Нож спиральный понадобится для изготовления спиральных гирлянд из огурца, моркови, картофеля и любых других плотных овощей или фруктов. Прост в обращении и незаменим при украшении блюд.



Традиционная стальная четырёхгранная тёрка. Непревзойденное качество заточки стальных лезвий! Удовольствие от работы и защита для рук – плододержатель в комплекте.



«Точилка» для моркови - это очень удобное приспособление для изготовления моментальных украшений. Из однородных продуктов «точилка» делает стружку по принципу заточки карандаша. Потом из стружки легко собираются прелестные розочки или гвоздики.

Морковь по-корейски 1

Килограмм моркови нарезать на овощерезке (вставка 1,6 мм) или на тёрке «Роко», круто посолить и положить под пресс на 30-40 мин. Затем бланшировать в кипящей воде 30-40 секунд. Мелко нарезать лук, отдельно обжарить его на растительном масле до золотистого цвета, добавить соль, свежемолотый черный перец, кориандр (кинза), толченый чеснок, красный перец, 1 ст.л. соевого соуса 2 ст.л. 9-12% уксуса. Все перемешать и поставить на ночь в холодильник.

Морковь по-корейски 2

Нарезать морковь на тёрке «Роко», сложить в глубокую миску, посыпать крупной солью. Сбрызнуть 12% уксусом (можно красным винным), добавить по вкусу молотого красного жгучего перца и несколько горошин черного перца. Присыпать молотым кардамоном (на кончике ножа). Накрыть салат крышкой и оставить на ночь, через 12 часов слить сок. Обжарить на сухой сковороде кунжутное семя до светло-коричневого цвета и влить немного кунжутного масла, нагреть. Полить салат горячим маслом с семенами, дать остыть и добавить растертый чеснок.

Капуста по-корейски

Капусту разделить на 2 или 4 части и нашинковать на комплекте «Бёрнер» на безножевой вставке (сторона «толсто»). Посыпать большим количеством красного перца, затем помять. Добавить соль, чеснок по вкусу. Заквасить, как обычную капусту.

Запеканка из картофеля

1 кг. картофеля очистить ножом-овощечисткой, нарезать на тонкие пластины на основном комплекте «Бёрнер» (безножевая вставка, тонкая сторона). Бланшировать 3-5 минут. Вынуть и обсушить на полотенце. 1 луковицу мелко нарезать на комплекте «Бёрнер» (вставка 3,5 мм). 4-5 зубчиков чеснока мелко порубить, добавить всё в картофель, посолить, поперчить, посыпать тертым мускатным орехом. Всё перемешать. Уложить картофельные пластинки в жаростойкую форму или глубокую сковородку. Полить 2 ст. л. растительного масла, поставить в духовку на 15-20 минут. Запеканка готова, когда поверхность картофельных ломтиков покроется корочкой.

Салат из свежих огурцов с редькой или редисом

Огурцы-4 шт., редька-1 шт., лук-1 шт., соль. Редьку и свежие огурцы нарезать соломкой на тёрке «Роко», лук нарезать мелкими кубиками на комплекте «Бёрнер» (вставка с ножами 3,5 мм). Посолить по вкусу. Всё перемешать, полить растительным маслом.

Рулетки из баклажан или кабачков

Баклажаны или кабачки 1 кг., перец красный сладкий-500 гр., чеснок-1 головка, петрушка-2 шт., сельдерей-1 шт., подсолнечное масло-50 гр. Баклажаны нарезать по всей длине толстыми пластинами-стельками на безножевой вставке основного комплекта. Посыпать солью, уложить на плоское блюдо слоями, оставить на 1 час. Слить вытекшую жидкость. Обмакнув в уксус, обжарить каждый ломтик с двух сторон на сковороде до золотистого цвета.

Начинка. Болгарский перец мелко порезать на тёрке «Роко». Нарезать мелко зелень, чеснок. Всё перемешать и посолить. На обжаренные ломтики баклажана выложить начинку, свернуть ломтики в рулет, закрепить каждый зубочисткой и уложить в эмалированную кастрюлю. Каждый слой уложенных рулетов полить чайной ложкой 7% уксуса. Дать настояться в течение 3-4 часов при комнатной температуре, затем сутки в холодильнике.

Баклажаны тушёные

Баклажаны-500 гр., томаты-300 гр., подсолн. масло-75 гр., соус «Южный»-200 гр., чеснок-10 гр. Баклажаны и помидоры нарезать кружочками на толстой стороне безножевой вставки основного комплекта овощерезки. Слегка обжарить их отдельно на масле. Обжаренные баклажаны залить соусом, с добавлением воды (вода 15-20% от массы обжаренных баклажанов), соль по вкусу, тушить 15-20 мин. В конце тушения добавить толченый чеснок и обжаренные помидоры.

Луковая икра

Репчатый лук-300 гр., сладкий перец-100 гр., морковь-100 гр., томат-пюре 3-4 ст. л., растительное масло 3-4 ст. л., уксус 1 ст. л., зелень, соль. Репчатый лук и сладкий перец мелко нарезать на комплекте «Бёрнер» (вставка 3,5 мм). Морковь натереть на терке «Роко», или на вставке 1,6 мм основного комплекта. Лук, перец, морковь обжарить, добавить томат-пюре, тушить до готовности. В конце тушения добавить соль (по вкусу), уксус, зелень.

Швейцарский картофель «Рёсти»

Нарезать на овощерезке «Бёрнер» со вставкой 3,5 мм. 200 гр. лука, обжарить его до золотистого цвета. Натереть на терке «Рёсти» 150 гр. твердого сыра. 1 кг. сырого картофеля натереть на терке «Рёсти», добавить 2 сырых яйца. Перемешать с луком и сыром, посолить и поперчить. Разогреть на сковороде 3-4 столовых ложки растительного масла, выложить в нее картофельную массу, залить майонезом. Готовить в духовом шкафу на среднем огне 15 минут. Через 15 минут картофель перевернуть на другую сторону, или поднять вверх, включив верхний гриль. Запекать до золотистой корочки.

**Готовьте с удовольствием!**

Немецкий завод много лет работает над созданием качественной посуды из литого алюминия, которую вы полюбите после первого применения - раз и навсегда.

Наша продукция непревзойденного качества, которая удовлетворит требования самых взыскательных покупателей. Сковороды, сотейники, кастрюли, утятницы - широчайший ассортимент посуды для готовки имеет уникальные антипригарные свойства. Посуда изготовлена из толстостенного литого алюминия с титано-керамическим покрытием. Все наши сковороды произведены на заводе в Германии, каждая отлита из высокосортного алюминиевого сплава, проверена, собрана и упакована вручную, имеет гравировку с индивидуальным номером изделия.

Подробности на сайте www.BORNER.ru

BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ



Набор ножей «IDEAL»:

5 ножей+мусат на подставке «веер».

Лезвия ножей из легированной прокатной стали высокой твердости. Ручки выполнены из бакелита, подставка из влагостойкого южного дерева гевея.

Набор компактно размещается и презентабельно выглядит на кухонном столе. В наборе собраны самые необходимые ножи для каждодневной работы на кухне.



Микро-станок с вакуумным креплением для заточки ножей.

У нашего прибора есть вакуумное крепление, позволяющее установить жестко и неподвижно ножеточку на любой гладкой поверхности. Больше нет необходимости держать одной рукой точилку, а другой двигать нож.

Резцы микро-станка из победита. Одно движение - и лезвие любого ножа заточено идеально - ровно, быстро и аккуратно. И не только лезвие обычного ножа! Ножам с серрейторной заточкой (с зубчиками), ножницам и даже секаторам ножеточка моментально вернёт былую остроту.



Набор для карвинга: 12 предметов + учебник + DVD диск с учебным фильмом. Набор с запатентованными ножами и уникальными учебными материалами - авторской методикой обучения, позволяющей в домашних условиях легко и просто изучить искусство карвинга - декоративного вырезания из овощей и фруктов.