



СТАНДАРТ  
СОВЕРШЕНСТВА  
[www.BORNER.ru](http://www.BORNER.ru)

## Инструкция к овощерезке «BÖRNER» модели «TREND+»



ВИДЕО-  
ИНСТРУКЦИИ



MADE IN GERMANY

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

## ВИДЕОУРОКИ

Наведите камеру смартфона на QR-код и посмотрите учебное видео по работе на овощерезке.



Как правильно  
мыть овощерезку



Плододержатель



Как поменять  
толщину нарезки



Толщина нарезки  
в миллиметрах



Режем  
на вставке 7 мм



Как поменять  
вставку



Как порезать  
кубики



Режем  
на вставке 3,5 мм



Как собрать  
овощерезку

## БЕЗУПРЕЧНОЕ НЕМЕЦКОЕ КАЧЕСТВО, ЗАРЕКОМЕНДОВАВШЕЕ СЕБЯ В 83-х СТРАНАХ

**ВАЖНО!** Где бы вы ни купили овощерезку, по любым вопросам качества или комплектации, обращайтесь напрямую к нам! Тел. 8 (495) 683-00-78 [www.BORNER.ru](http://www.BORNER.ru)

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 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.

### НЕ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ



Изготовитель: «Бёрнер ГмбХ», Ландшейд-Нидеркайль, Германия. Импортёр: ООО «Бёрнер Ист», Россия, 129626, г. Москва, Рижский пр-д, д. 11.

Материалы: полимерные материалы, нержавеющая сталь.





## 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.

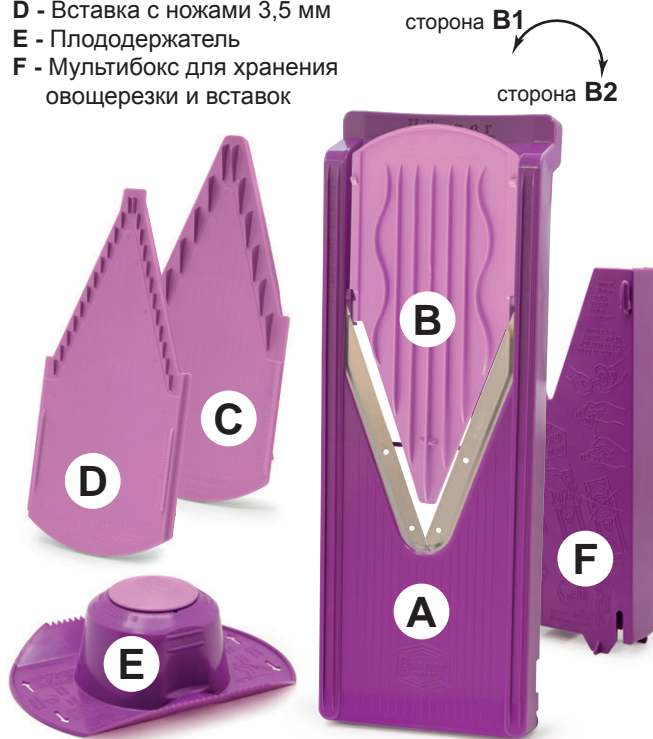
1. Использовать овощерезку с большой осторожностью и только с плододержателем! Правильная работа с плододержателем гарантирует защиту рук, безопасную работу на овощерезке и сохранность заточки ножей.
2. Не касаться лезвий ножа руками. Если у вас застрял продукт в ножах, вынуть из овощерезки вставку и остатки застрявшего продукта выпадут сами.
3. Не давать овощерезку в руки детям.

### УХОД ЗА ОВОЩЕРЕЗКОЙ

- Не мыть в посудомоечной машине.
- Пятна от моркови и свеклы легко отмываются каплей растительного масла.
- После работы прополоскать овощерезку теплой водой. Во время мытья не касаться ножей руками, использовать щетку. Не вытирать овощерезку. Мокрую овощерезку сушить в недоступном для детей месте, лучше всего в футляре «МУЛЬТИБОКС».
- Не оставлять отдельные части овощерезки в мыльной воде, так как забыв про них вы можете дотронуться до ножей и порезаться.

## КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

- A - V-рама
- B - Вставка безножевая двухсторонняя
- C - Вставка с ножами 7 мм
- D - Вставка с ножами 3,5 мм
- E - Плододержатель
- F - Мультибокс для хранения овощерезки и вставок



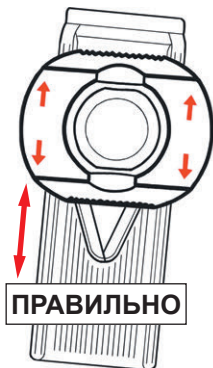
## ПРАВИЛА РАБОТЫ С МУЛЬТИБОКСОМ



**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

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



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

### СОВЕТЫ!

- Не обрезать корневище лука при чистке. Лук насаживается корневищем на штырьки.
- Капусту разрезать по кочану на части. Сначала держать за большую часть кочана, затем наколоть её на плододержатель.
- Закрепить морковь в плододержателе, насадив её толстым концом на штырьки, немного утопить её заднюю часть внутрь держателя.





## V-РАМА «А» + ВСТАВКА «В» (ДВУХСТОРОННЯЯ)

Вставить вставку «В» стороной «В1» или «В2» в V-раму. Толщина нарезки будет зависеть от выбранной вами стороны - «толстой» или «тонкой». Насадить плод на держатель. Легко нажимая на него, перемещать нарезаемый продукт по V-образному ножу сверху вниз и обратно.



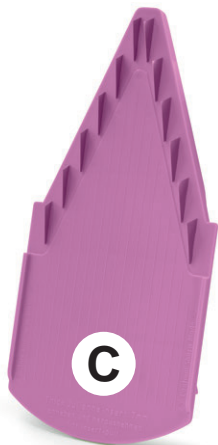
### ВИДЫ НАРЕЗКИ

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



## V-РАМА «А» + ВСТАВКА «С» С НОЖАМИ 7 мм

Вставить вставку «С» с ножами 7 мм в V-раму. Насадить плод на держатель. Нажимая на держатель, перемещать 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.



## КАК НАРЕЗАТЬ КУБИКИ



Вставить в основную раму вставку с ножами. Расстояние между ножами вставки - это будущий размер ваших кубиков. Наколоть плод на держатель и сделать в продукте несколько надрезов перпендикулярно стрелкам, далее продукт порезать на овощерезке обычным способом.

Расстояние между прорезями на продукте влияет на размер кубиков, чем больше прорезей, тем мельче кубики.

Поставить держатель с продуктом на овощерезку и двигать держатель по направлению стрелок.

Резать не спеша, равномерными размашистыми движениями вверх-вниз, не отрывая держатель от овощерезки.





## V-РАМА «А» + ВСТАВКА «D» С НОЖАМИ 3,5 мм

Вставить вставку «D» с ножами 3,5 мм в V-раму. Насадить плод на держатель. Нажимая на держатель, перемещать нарезаемый продукт по V-образному ножу сверху вниз.



### 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. Способ изготовления мелких кубиков аналогичен способу нарезания крупных кубиков (см. выше).



## БÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ



**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



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



## BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ



**Вставка «ZERO»** предназначена для защиты ножей во время хранения и даёт дополнительную толщину нарезки слайсов.



**Бокс для вставок** разработан для безопасного хранения дополнительных вставок, не входящих в основной комплект овощерезки: вставки с ножами 1,6 мм и 10 мм.



## BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ



**Судок** с резиновыми ножками и креплением для овощерезок и тёрок.

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 прорези, 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.

**BÖRNER 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.

**BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ**



**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.

**BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ**



**Овощерезка «Роко»** будет отличной помощницей на вашей кухне, особенно если вы любите морковь по-корейски.

Эта овощерезка имеет ударопрочный пластмассовый корпус с острыми нержавеющей ножами, заточенными с двух сторон.

**BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ**



**Тёрка двухсторонняя «Бэби-грейтер»** для измельчения сыра, чеснока, сельдерея, моркови, яблок, свеклы, редиса, шоколада, цедры citrusовых 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.



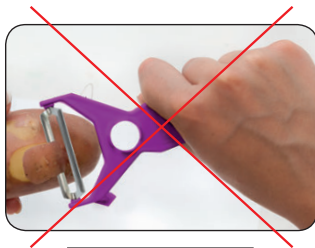
## BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ

**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



## BÖRNER 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.

## BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ



«Подарок кулинару». Набор рецептурных силиконовых кулинарных ковриков 46x66 см и 40x33 см для раскатки и выпечки с ножом для теста.

Толщина ковриков 0,5 мм, они имеют кордовую капроновую основу и могут быть использованы как при раскатке теста, так и при выпечке. Маленький коврик служит идеальной антипригарной поверхностью, к которой не пристают кулинарные изделия во время запекания (и не только мучные). На нём охлаждают и замораживают кулинарные полуфабрикаты. Коврики имеют разметку для разных вариантов раскатки теста или обработки фарша и рыбы. На них есть уникальная справочная информация, которая важна для любого кулинару. Они идеально моются и не впитывают запахи, плотно прилегают к столу и не скользят. Пластиковый нож идёт в ПОДАРОК, стальными ножами по силикону резать нельзя.

