Börner
GERMANY

Инструкция к овощерезке «BÖRNER» модели «ПРОФИ»

ВИДЕОИНСТРУКЦИЯ НА САЙТЕ www.BORNER.ru

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

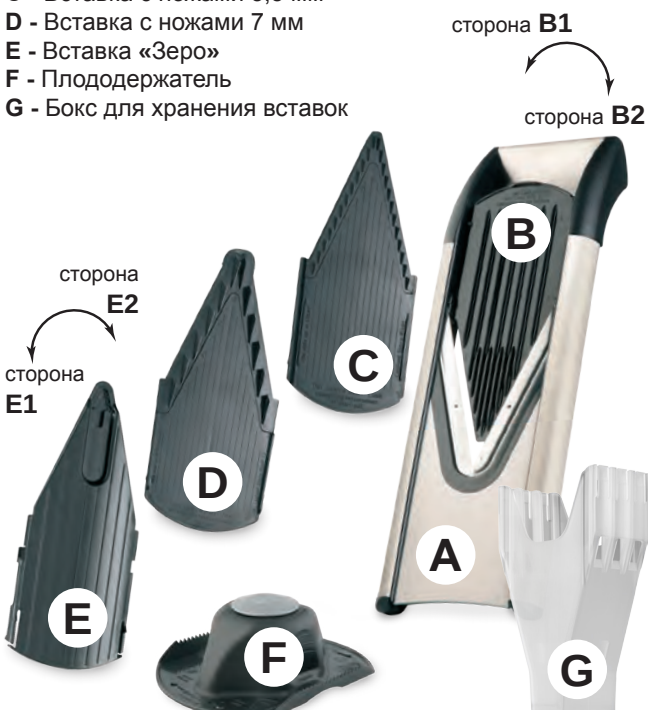
Срок службы ножей в домашних условиях – переработка 3-х тонн овощей.

Изготовитель: «BÖRNER GmbH», 54526 Landscheid-Niederkail, Germany.
«Бёрнер Гмбх», 54526 Ландшейд-Нидеркайль, Германия.

Импортёр: ООО «Бёрнер Ист», Россия, 129626, г. Москва, Рижский пр-д, д. 11.
Тел. (495) 683-00-78, **www.borner.ru**

КОМПЛЕКТАЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

A - V-рама
B - Вставка безножевая двухсторонняя
C - Вставка с ножами 3,5 мм
D - Вставка с ножами 7 мм
E - Вставка «Зеро»
F - Плододержатель
G - Бокс для хранения вставок



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ножи овощерезок «BÖRNER» очень острые и долговечные - 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

Не мойте овощерезку в посудомоечной машине. После работы прополощите её теплой водой. Во время мытья не касайтесь ножей 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.

Пятна от моркови и свеклы легко отмываются каплей подсолнечного масла.

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 даёт 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 подъёме 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 «Е» (ЗЕРО)

Вставка «Зеро» – отличное дополнение к стандартному комплекту.

Вставка «Зеро», как и основная безножевая вставка, работает с двух сторон.

Сторона **«E2»** позволяет получить нарезку среднюю по толщине относительно стандартной безножевой вставки **«B»**.

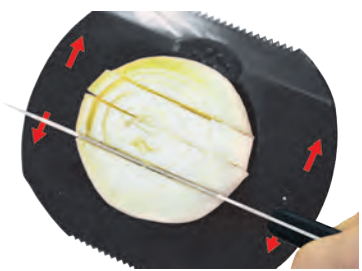
Вторая сторона **«E1»** – защита лезвий во время хранения овощерезки. Теперь вы можете безопасно оставлять овощерезку на рабочем столе, сушить и хранить в любом месте! Великолепные острейшие ножи всегда надежно защищены от повреждений, и ваши руки надежно защищены от ножей.

V-РАМА + ВСТАВКА «С» С НОЖАМИ 3,5 ММ

Вставьте вставку **«С»** с ножами 3,5 мм в V-раму. Наколите плод на держатель. Нажимая на держатель, перемещайте 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.



СОВЕТ! Как сделать мелкие кубики.
НаНаколите плод на держатель и сделайте в продукте несколько надрезов перпендикулярно стрелкам, далее продукт порежьте 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.

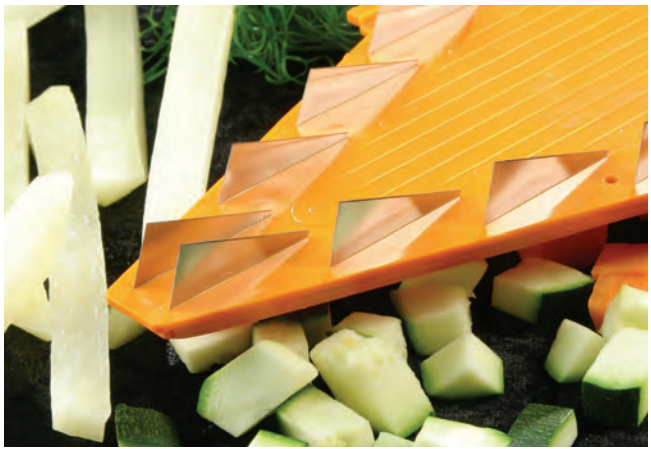
ВИДЫ НАРЕЗКИ

- 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 ДОКУПИТЬ К ОВОЩЕРЕЗКЕ

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.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОКУПИТЬ К ОВОЩЕРЕЗКЕ



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

РЕКОМЕНДУЕМ ДОКУПИТЬ К ОВОЩЕРЕЗКЕ

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.

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

Бокс универсален для вставок всех моделей овощерезок BÖRNER, кроме модели «Прима».

РЕКОМЕНДУЕМ ДОКУПИТЬ К ОВОЩЕРЕЗКЕ

Судок с резиновыми ножками и креплением для всех овощерезок и тёрок фирмы «Бёрнер», кроме модели «Прима».

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.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОКУПИТЬ К ОВОЩЕРЕЗКЕ

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.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОКУПИТЬ К ОВОЩЕРЕЗКЕ

Овощерезка «Арт-Декор» 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.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОКУПИТЬ К ОВОЩЕРЕЗКЕ

Овощерезка «Роко» будет отличной помощницей на вашей кухне, особенно если вы любите морковь по-корейски. Эта овощерезка имеет ударопрочный пластмассовый корпус с острыми нержавеющими ножами, заточенными с двух сторон.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОКУПИТЬ К ОВОЩЕРЕЗКЕ

Тёрка двухсторонняя «Бэби-твинс» 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.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОКУПИТЬ К ОВОЩЕРЕЗКЕ

Овощечистка-декоратор с 5-ю функциями для декоративного украшения станет вашей любимицей на кухне. Плавающее лезвие тонко чистит овощи и фрукты. Особая форма ручки и дополнительное ушко-лезвие дают возможность необычайно легко почистить продукт и украсить блюдо.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОКУПИТЬ К ОВОЩЕРЕЗКЕ

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.

НОВИНКИ ОТ BÖRNER

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

Немецкий завод BÖRNER много лет работает над созданием качественной посуды и использует новейшие разработки в технологии.

Посуда от немецкого завода BÖRNER можно использовать на любых типах плит, включая индукционные. Особая технология производства – ковка под давлением многотонными прессами – повышает прочность и теплопроводность алюминия.

Благодаря дну толщиной в 6 мм и встроенной в него стальной пластине, посуда не подвержена деформации при воздействии высоких температур, обладает высокой теплоёмкостью, равномерно и безопасно распределяет тепло. Вы удивитесь, но эта сковорода совершенно не боится температурных перепадов: в отличие от многих аналогов, ее можно смело ставить под холодную воду сразу же после готовки.

Антипригарное покрытие швейцарского завода ILAG нанесено в 4 слоя. Благодаря этому вы можете жарить или тушить практически без масла. Пища будет томиться в собственном соку, не пригорая ко дну и стенкам, и сохраняя максимум своих полезных свойств и вкусовых качеств. В это покрытие добавлена инновационная смесь в виде частиц твердых минералов, что существенно улучшает устойчивость антипригарного слоя к абразивному воздействию и продлевает срок его службы в несколько раз!

Съемная ручка позволяет превратить посуду в удобную форму для выпечки и использовать в духовке. При готовке на плите ручка не нагревается, так что вам не понадобится прихватка.

Вся наша посуда проверена, собрана и упакована вручную.

Морковь по-корейски
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 сек. 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.

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.

Луковая икра
Репчатый лук - 300 г, сладкий перец - 100 г, морковь - 100 г, 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». Лук, перец, морковь обжарить, добавить томат-пюре, тушить до готовности. В конце тушения добавить соль (по вкусу), уксус, зелень.

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.

РЕЦЕПТЫ «ОТ BÖRNER»

Швейцарский картофель «Рёсти»
Нарезать на овощерезке «Бёрнер» со вставкой 3,5 мм 200 г лука, обжарить его до золотистого цвета. Натереть на терке «Рёсти» 150 г твердого сыра и 1 кг сырого картофеля, добавить 2 сырых яйца. Перемешать с луком и сыром, посолить и поперчить. Разогреть на сковороде 3-4 ст. л. 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.

Рулетики из баклажанов или кабачков
Баклажаны или кабачки 1 кг, перец красный сладкий-500 г, чеснок - 1 головка, петрушка - 2 шт., сельдерей - 1 шт., подсолнечное масло - 50 г. Баклажаны нарезать по всей длине толстыми пластами-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.