



Ответы на самые частые вопросы об овощерезках BÖRNER



Страна-изготовитель: Германия. Завод работает с 1956 года. Качество, проверенное временем, эталон безупречной надёжности и высоких мировых технологий.



- Исключительно острые ножи-микросеррейторы имеют на режущей кромке едва заметные зубцы-пилочки в форме трапеций.
- Лезвия выполнены из высококачественной нержавеющей стали, срок службы лезвий без заточки рассчитан на переработку 3-х тонн овощей.
- Ударопрочный кислотостойкий пищевой ABS-пластик. Овощерезки легко моются, продукты к ним не прилипают.
- Абсолютная экологичность пластика позволяет безопасно готовить на «Тёрках Бёрнера» даже для самых маленьких детей.
- Освежающие и позитивные цвета, прекрасно сочетающиеся с современными кухонными интерьерами, разнообразные модели и комплектация.



Made in GERMANY

1

Правда ли сделано в Германии?



Качество, проверенное временем!

Легендарная овощерезка BÖRNER или, как её привычно называют, «Тёрка Бёрнера» производится на заводе в местечке Ландшейд на юго-западе Германии с 1956 года.

С годами из маленького цеха, где начал свой бизнес Альфред Бёрнер, компания «BÖRNER GmbH» выросла в огромный завод, имеющий представительства в 54-х странах мира и производящий не только тёрки, но и ножи, и прочую кухонную утварь.

В 1991 году немецкие овощерезки приехали в СССР. Спрос на них моментально превысил предложение. «Тёрка Бёрнера» появилась почти в каждом доме и стала непременным атрибутом на кухне.

Будьте на сто процентов уверены: легендарная «Тёрка Бёрнера», и вся продукция завода «BÖRNER GmbH» - это эталон настоящего немецкого качества, безупречной надёжности и высоких мировых технологий.

2

Как быстро затупятся лезвия?

- Уникальная технология изготовления лезвий позволяет делать ножи высочайшей твёрдости. Как результат - срок службы лезвий без заточки при эксплуатации овощерезки в домашних условиях рассчитан на переработку 3-х тонн овощей. Посчитаем: если резать по 1 кг в день - на 10 лет. Но это не предел! При правильном обращении овощерезка прослужит вам долгие годы!
- Обратите особое внимание, ножи имеют на режущей кромке едва заметные зубцы-пилочки в форме трапеций. Зубцы делают тончайший хирургический срез. Такие лезвия не давят продукт, сок остаётся всегда внутри и это делает блюда особенно вкусными.



3

Можно ли заточить или заменить лезвия на овощерезке?

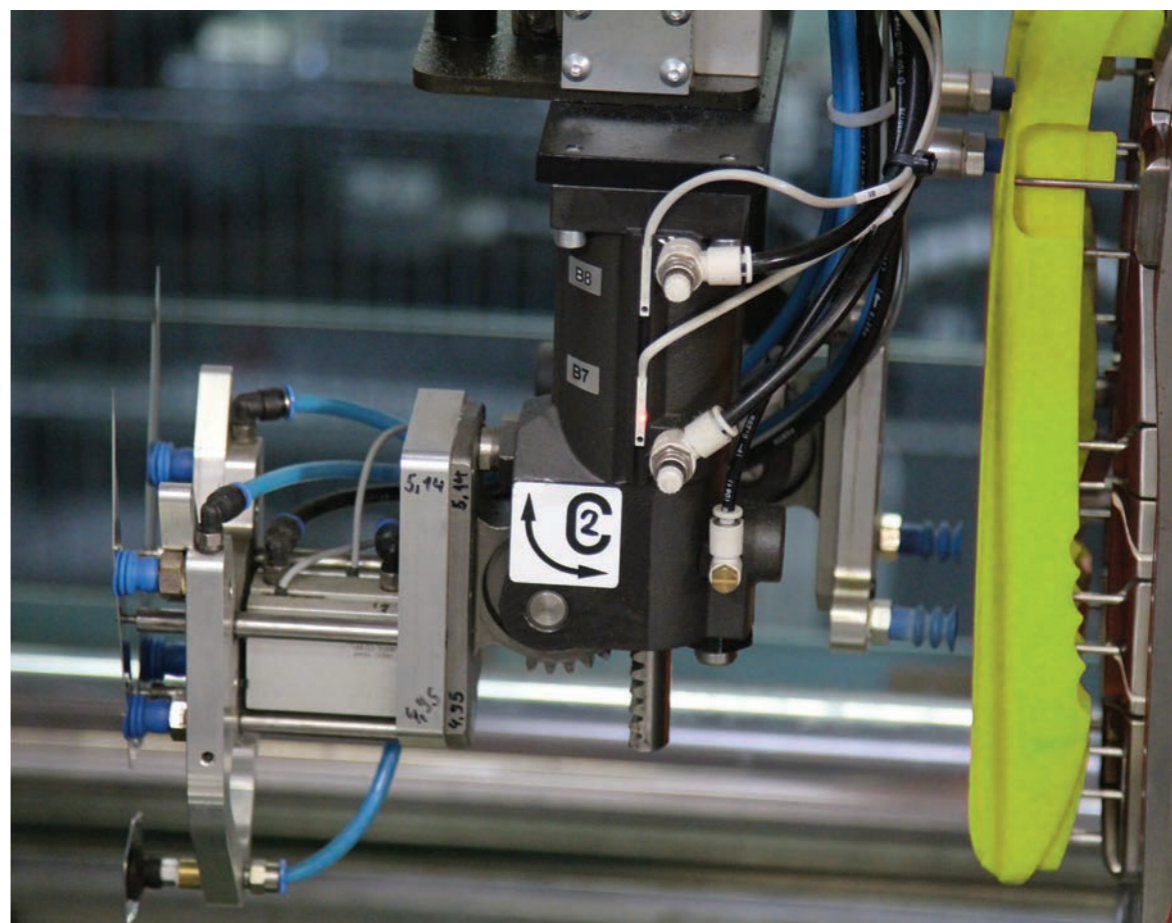
Острые ножи из высоколегированной стали не требуют заточки или замены.

Завод даёт гарантию на заточку ножей при работе овощерезки в домашних условиях – переработка 3-х тонн овощей.

Такой долгий срок заточки лезвий позволяет забыть о необходимости что-то точить. Вы точно никогда не будете жаловаться на то, что лезвия овощерезки тупые.

4

Как быстро сломается пластик?



Ещё одна особенность овощерезок «BÖRNER» - это ударопрочный, устойчивый к пищевым кислотам ABS-пластик. Понятие «ударопрочный» не подразумевает то, что он не сломается при ударе по нему молотком, но падение на пол тёрка выдержит без проблем. Тёрки изготавливаются на суперсовременном оборудовании из самых высококачественных материалов. Овощерезки легко моются, продукты к ним не прилипают. Достаточно просто сполоснуть овощерезку под струёй тёплой воды. Абсолютная экологичность пластика позволяет безопасно готовить на «Тёрках Бёрнера» для всех, даже для самых маленьких детей.

5 Сколько лет гарантия? Какие есть сертификаты?

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.

1. Такое понятие как «гарантия» распространяется только на сложнobyтовые приборы. Вам даётся гарантийный талон и вы можете обратиться в гарантийную мастерскую. Овощерезки, ножи, тарелки, кастрюли и прочая кухонная утварь к таким товарам не относятся.

По этим товарам Закон требует обеспечить срок службы 2 года, если иное не указано на упаковке, и в течение этого срока производитель (через торгующую организацию) отвечает за то, что при обнаружении во время эксплуатации скрытых производственных дефектов, вы получите замену или компенсацию.

Гарантии не подлежат:

- Механические повреждения и любые повреждения, возникшие в процессе ненадлежащего обращения, хранения или ухода, в том числе вызванные использованием неподходящих мощных 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.**
2. Овощерезки не относятся к товарам, подлежащим обязательной сертификации в России. Обязательная сертификация есть на широкий ряд товаров типа продуктов или бытовой химии, электротоваров и т. п., но овощерезки к ним не относятся.

Сертификацию наши овощерезки проходят в Германии на заводе-производителе и качество продукции BÖRNER гарантируется TÜV Земли Рейна. Знак этой сертификации стоит на каждой упаковке.



На территории России овощерезки BÖRNER проходят добровольную сертификацию ГОСТ Р, о чём свидетельствует знак РСТ на упаковке.



6 Есть ли разница в том как режут овощерезки разного цвета и какая будет меньше пачкаться от моркови?

1. Цвет никак не влияет на качество материалов, модельный ряд и на цену. Разные цвета есть во всех модельных рядах, и в разных странах коллекции цветов разные. Англия и Ближний Восток больше всего покупают красные, Германия - белые, Франция - зеленые, Россия - оранжевые, а Бразилия заказывает себе двухцветные жёлто-зелёные в цвет национального флага.
2. Все овощерезки всех цветов и моделей очень легко отмыть от красящихся продуктов с помощью капли подсолнечного масла.

7 Что ещё можно резать на овощерезке?

На овощерезке можно резать сыр, колбасу, хлеб и овощи - плотные и однородные продукты (без косточек и не замороженные).



8

Как мыть овощерезку?

После использования овощерезки прополощите её под струёй тёплой воды. Можно с обычными моющими средствами. Если хотите что-то потереть после нарезки жирной колбасы, то лучше делать это щёткой для мытья, чтобы не порезать руки об острые ножи.



- Не мойте овощерезку в посудомоечной машине, т. к. агрессивные химические препараты, используемые для мытья в посудомоечных машинах, и очень горячая вода могут негативно воздействовать на пластмассовые детали овощерезки.
- Если на вашей овощерезке появились пятна от сока моркови или свеклы, вы легко избавитесь от них протерев пластмассовые детали каплей подсолнечного масла.
- Не храните овощерезку у горячей плиты - пластик этого не любит.
- После работы с агрессивными кислыми продуктами (лимон, апельсин) постарайтесь сполоснуть её как можно быстрее под струёй холодной воды. Если этого не делать, то со временем пищевые кислоты могут «выбелить» цвет.

- После работы прополощите овощерезку теплой водой. Во время мытья не касайтесь ножом руками, используйте щетку. Не вытирайте овощерезку. Мокрую овощерезку сушите в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте отдельные части овощерезки в мыльной воде, так как забыв про них вы можете дотронуться до ножей и порезаться.

«Тёрка Бёрнера» будет вашей надёжной помощницей долгие годы - она настоящая легенда среди домохозяек всех стран.

9

Как безопасно хранить овощерезку?

Наши овощерезки известны во всём мире тем, что имеют очень острые ножи, поэтому крайне важно правильно их хранить.

Открытые острые лезвия в сушилке вместе с остальной посудой или острые насадки в ящике кухонного стола вместе с открывалкой для консервов - крайне опасное соседство и для лезвий и для рук.

Для удобства хранения вставок и самой овощерезки «ПРИМА+» завод выпустил специальный бокс для вставок, входящий в комплект овощерезки. Он крепится к внутренней стороне овощерезки и выполняет роль подставки для установки её на столе.

При хранении безножевая вставка закрывает основной нож в комплекте, а в бокс помещаются только вставки с ножами. Ножи на вставках должны быть развернуты в боксе в разные стороны.



10

Удобство использования?

Судок «Vitamin-Safe» создан немецкими инженерами для решения самых разнообразных задач на кухне.

Судок - прекрасное дополнение к овощерезкам и тёркам серии «ПРИМА». С ним у вас будет чистота на столе и особое удобство в работе во время нарезания.

В комплект входят: судок «Vitamin-Safe», кольцо-держатель «Multi-plate», крышка с клапаном, решётка. Вместимость 5 литров.



Большое спасибо (BÖRNER)
за эти замечательные ово-
шеческие. Вроде у меня первый
набор купленный почти 25
лет назад и он еще хорошо
шиккует, его я заберу на дачу,
а новый буду работать дома.
Нужны поклон его работ-
никам,
Надежда
Михайловна,

Здравствуйтесь!
Хочу поблагодарить всех
кто создаст эту замечатель-
ную продукцию, поздравить
всех сотрудников этого
завода здоровья, счастья,
мира и новых разработок.
Всё раз огромное спасибо.
Всё вам терминировать
большую часть проводим
на кухне.

С уважением Марунова
Зинаида
Витальевна
г. Санкт-Петербург

С терками вашими
Очень дружу.
Их применяю на даче
и дома.
Я Вас с добрым
здоровьем поздравляю.
Мы с вами ровесники -
вам 60 и мне 60.
Себе пожелаю здоровья
и счастья,
А Вам пожелаю -
острых резов,
Друзей - покупателей
и процветания
на долгие годы!

Терками очень довольна,
они мои первые помощники
при заготовках на зиму.
спасибо. *Людмила*

12:03 LTE

Отзывы

Елизавета
★★★★★
3 марта 2019, 13:14

Отзыв полезен?
3 4

Теперь я тоже в рядах Бёрнеровцев! Моя помощница-любимица, так я её называю! Муж подарил на день рождения, а через месяц я купила вторую для дачи. Теперь не представляю приготовления еды без этой терки. И первые блюда, и второе, и десерты только с этой помощницей! Даже дочка 16 лет сказала, что она теперь тоже любит готовить. Кто еще не пользовался Бёрнером, рекомендую. Кто пользовался, думаю, в рекомендациях не нуждается. Каждый день пользуюсь и не могу нарадоваться!

Информация о товаре ^

Цвет: салатовый
Размер: 0
Соответствие описанию: Полное

Оставить отзыв

🏠 🔍 🛒 📄 ☰

11:32 LTE

Отзывы

Ольга
★★★★★
14 ноября 2019, 17:25

Отзыв полезен?
5 1

Что можно сказать о терке Бернер. Уже все комплименты сказаны. Пользуюсь такой уже 26 лет. Любимая фирма и любимая терка в нашей семье. Качество на самом высоком уровне! Как только образуется новая семья в нашем роду - это подарок номер один. Это фантастика, борщ за 7 минут 6 литровая кастрюлька. Салаты, да легко. Нарезка колбасы, сыра, да запросто. Девочки и мальчики, не просто рекомендую, призываю, покупайте, не жалеете денег, результат того стоит. Я счастлива!

Информация о товаре ^

Цвет: салатовый
Размер: 0
Соответствие описанию: Полное

Оставить отзыв

🏠 🔍 🛒 📄 ☰