

# **WENSAL**

BON APPÉTIT DE FRANCE

**Instruction for cookware**

*made of aluminum*

**Инструкция для посуды**

*из алюминия*

## СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
FR.....	5
RU.....	7
KZ.....	9



**VENSAL** is a brand-ambassador of an active and healthy lifestyle. We show love for tradition while promoting innovative culinary excellence. Like all French people, we do not ignore the experience of generations and elements of practicality.

### **VENSAL aluminum cookware use manual.**

Before the first use open the packaging and remove all its elements, tags and any promotional stickers.

Wash the cookware with warm water using a neutral detergent, rinse and wipe dry. Do not use abrasive cleaners or scourers. Do it after every use.

Place the cookware on the hob of the corresponding diameter.

When cooking on a gas stove, make sure that the flame warms up only its bottom and not the outer walls and handles.

**⚠** To avoid damaging the non-stick coating, do not overheat an empty casserole or frypan. If the cookware is overheated, let it cool down in a natural way, do not cool it down with cold water!

It is recommended to cook at the medium heat. Watch the food cooking and prevent it from scorching.


During cooking, the cookware handles can get very hot, to avoid getting burned, be careful and use kitchen mitts.

Before cooking slightly grease the inner non-stick surface of the cookware with vegetable oil.

Cookware with non-stick coating is not intended for storing cooked food. After cooking, transfer the food to a suitable container for storage.

To avoid damaging the non-stick coating, do not cut cooked food in the casserole or in the frypan with knives or any other sharp objects.

Minor scratches or slight abrasions on the inner surface of the cookware do not in any way impair the non-stick properties of the coating.

 Deep scratches on the inner non-stick surface of the cookware, mechanical or chemical damage to the outer surface of the cookware, as well as the temperature deformation of the handles associated with the use of cookware on the gas stove are not covered by warranty.

### **Cookware storage**

To avoid damaging the non-stick coating, when storing the cookware, do not allow direct contact of the inner non-stick surface with sharp metal objects, use pads made of soft cloth or silicone.

It is recommended to hang frypans vertically by the handle, this saves space and ensures that the non-stick coating remains intact.

**VENSAL** c'est marque ambassadrice du mode de vie dynamique et sain. Nous mettons en valeur l'affection pour les traditions tout en promouvant les approches novatrices aux arts culinaires. Comme tous les français nous n'ignorons pas l'expérience des générations et les éléments pratiques.


### **Consigne d'emploi les ustensiles de cuisine en aluminium VENSAL.**

Avant la première utilisation ouvrez l'emballage, enlevez tous les éléments de l'emballage, étiquettes et tous les stickers publicitaires.

Lavez les ustensiles de cuisine à l'eau tiède avec du détergent neutre, rincez abondamment et essuyez à sec. Il est interdit d'utiliser les produits de nettoyage abrasifs ou les éponges dures. Répétez cette procédure après chaque utilisation.

Utilisez les ustensiles sur les plaques de cuisson qui correspondent au diamètre du fond des ustensiles.

Lors de l'utilisation des ustensiles sur le réchaud à gaz il faut surveiller que le feu ne chauffe que le fonds de l'ustensile et ne se répand pas sur les bords extérieurs et les anses.

 Pour éviter les dommages au revêtement anti-adhésif il est conseillé de ne pas permettre la surchauffe de la casserole ou du poêle à vide, si l'ustensile est surchauffé faites le refroidir naturellement il est interdit de refroidir les ustensiles à l'aide de l'eau froide!

Il est recommandé de préparer la nourriture au feu moyen, surveillez bien la préparation de la nourriture et évitez la carbonisation des produits.

Lors de la cuisson de la nourriture les anses de l'ustensile peuvent être très chaudes, pour éviter des


brûlures soyez prudents et utilisez les maniques.

Avant la première utilisation il est recommandé d'huiler légèrement la surface anti-adhésive intérieure des ustensiles.

Les ustensiles au revêtement anti-adhésif ne sont pas destinés à la conservation de la nourriture préparée après la préparation, mettez la nourriture pour la conservation dans le container convenable.

Pour éviter les dommages au revêtement anti-adhésif il est interdit de couper les produits préparés directement dans la casserole ou dans le poêle à l'aide des couteaux ou d'autres objets aux bords tranchants.

Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître sur la surface intérieure n'altèrent en aucune manière les performances anti-adhésives du revêtement.

 L'apparition des rayures profondes sur la surface anti-adhésive intérieure des ustensiles, dommages mécaniques ou chimiques de la surface extérieure aussi bien que la déformation des anses causée par la surchauffe liée avec l'utilisation des ustensiles sur le réchaud à gaz ne sont pas couverts par la garantie.

### **Rangement des ustensiles**

Pour éviter les dommages au revêtement anti-adhésif il est recommandé de ne pas permettre le contact direct de la surface anti-adhésive intérieure avec les objets métalliques aux bords tranchants et utiliser des cales en tissu doux ou silicone.

Il est recommandé d'accrocher les poêles verticalement par la poignée pour économiser la place et garantir la bonne conservation du revêtement anti-adhésif.

**VENSAL** - бренд-амбассадор активного и здорового образа жизни. Мы демонстрируем любовь к традициям, при этом пропагандируя новаторские подходы к кулинарному мастерству. Как и все французы, мы не игнорируем опыт поколений и элементы практичности.

### **Инструкция по эксплуатации посуды из алюминия VENSAL.**

Перед первым использованием вскройте упаковку, удалите все элементы упаковки, ярлыки и любые рекламные наклейки.

Промойте посуду тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните и вытрите насухо.

Запрещается использовать абразивные чистящие средства или жёсткие мочалки.

Делайте это после каждого приме-

нения.

Устанавливайте посуду на конфорку, диаметр которой соответствует диаметру дна посуды.

При приготовлении пищи на газовой плите следите, чтобы пламя прогревало только дно посуды и не попадало на внешние стенки посуды и ручки.

 Во избежание повреждения антипригарного покрытия не допускайте перегрева пустой кастрюли или сковороды, если посуда перегрелась, охладите её естественным путем, запрещается охлаждать посуду с помощью холодной воды!

Рекомендуется готовить пищу на умеренном огне, следите за приготовлением пищи и не допускайте обугливания продуктов.

Во время приготовления пищи ручки посуды могут сильно нагреваться, во избежание получения ожогов,

будьте осторожны, пользуйтесь кухонными прихватками.

Перед началом приготовления, рекомендуется слегка смазать растительным маслом внутреннюю антипригарную поверхность посуды.

Посуда с антипригарным покрытием не предназначена для хранения приготовленной пищи, после приготовления продуктов, переложите их для хранения в подходящий контейнер.

Во избежание повреждения антипригарного покрытия, запрещается разрезать приготовленные продукты непосредственно в кастрюле или сковороде ножами, или любыми острыми предметами.

Небольшие царапины или лёгкие потёртости на внутренней поверхности посуды никак не ухудшают антипригарные свойства покрытия.

Появление глубоких царапин

на внутренней антипригарной поверхности посуды, механическое или химическое повреждение наружной поверхности посуды, а также температурная деформация ручек, связанная с использованием посуды на газовой плите, не является гарантийным случаем.

### **Хранение посуды**

Во избежание повреждения антипригарного покрытия, при хранении посуды не допускайте прямого контакта внутренней антипригарной поверхности с острыми металлическими предметами, используйте прокладки из мягкой ткани или силикона.

Сковороды рекомендуется подвешивать вертикально за ручку, таким образом экономится место и гарантируется сохранность антипригарного покрытия.



**VENSAL** - белсенді және салауатты өмір салтының бренд-амбассадоры. Біз дәстүрімізге сүйіспеншілік білдіреміз, сонымен қоса аспаздық шеберліктің жаңашыл тәсілдерін насихаттаймыз. Барлық француздар сияқты, біз ұрпақтар тәжірибесі мен пайдалылық элементтерін назарсыз қалдырмаймыз.

### **VENSAL алюминийінен жасалған ыдысты пайдалану жөніндегі нұсқаулық.**


Алғашқы қолданар алдында қаптаманы ашып, қаптаманың барлық элементтерін, затбелгілерді және кез келген жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

Ыдысты бейтарап жуғыш құрал қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатып сүртіңіз. Абразивтік тазалау құралдарын немесе қатты жөкелерді пайдала-

нуға тыйым салынады. Мұны әр қолданыстан кейін жасаңыз.

Ыдысты диаметрі ыдыс түбінің диаметріне сәйкес келетін конфоркаға орнатыңыз.

Газ плитасында тамақ әзірлеген жағдайда жалын тек ыдыстың түбін ғана қыздыруын және ыдыстың сыртқы қабырғалары мен тұтқасына тимеуін бақылаңыз.

 Күюге қарсы жабынға зақым келтірмеу үшін, бос табаның немесе кәстрөлді қатты қызып кетуіне жол бермеңіз, егер ыдыс қатты қызып кетсе, оны табиғи түрде салқындатыңыз, ыдысты суық сумен салқындатуға тыйым салынады!

Тамақты орташа отта пісіру ұсынылады, тамақтың пісуін бақылаңыз және өнімдердің күйюін болдырмаңыз.

Тамақ пісіру кезінде ыдыстың тұтқалары қатты қызып кетуі мүмкін,


күйіп қалмас үшін абай болыңыз, асүйлік қолғаптарды қолданыңыз.

Пісіруді бастамас бұрын, ыдыстың ішкі кююге қарсы бетін өсімдік майымен аздап майлау ұсынылады.

Кююге қарсы жабыны бар ыдыс дайындалған тағамды сақтауға арналмаған, өнімдерді дайындағаннан кейін оларды сақтау үшін қолайлы контейнерге салыңыз.

Кююге қарсы жабынға зақым келтірмеу үшін дайын болған өнімдерді тікелей кәстрөлде немесе табада пышақпен, немесе кез келген өткір заттармен кесуге тыйым салынады.

Ыдыстың ішкі бетіндегі біраз сызаттар немесе жеңіл қажалулар кююге қарсы жабын қасиеттерін ешқандай нашарлатпайды.

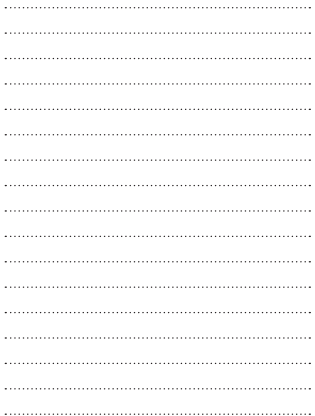
 Ыдыстың ішкі кююге қарсы бетінде терең сызаттардың пайда болуы, ыдыстың сыртқы бетіне механикалық немесе химиялық зақым

келтірілуі, сондай-ақ газ плитасында ыдысты қолдануға байланысты тұтқалардың температуралық деформациялануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

### **Ыдыстың сақталуы**

Кююге қарсы жабынға зақым келтірмеу үшін, ыдыстарды сақтау кезінде ішкі кююге қарсы беттің өткір металл заттармен тікелей жанасуына жол бермеңіз, жұмсақ матадан немесе силиконнан жасалған тығыздағыштарды қолданыңыз.

Табаларды тұтқадан тігінен іліп қою ұсынылады, осылайша орын үнемделеді және кююге қарсы жабынның сақталуына кепілдік беріледі.



Fabriqué pour SAS «Vensal cookware», 25, place de la Madeleine, 75008, Paris, France.

Изготовлено по заказу САС «Венсаль Куквеар», 25, площадь Мадлен, 75008, Париж, Франция.

Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «Грантэл» 143912, МО, г. Балашиха, ш. Энтузиастов, вл. 1А

Fabriqué en Chine/Произведено в Китае.

## Warranty / Гарантия

The aluminum cookware warranty period is 2 years from the purchase date.  
Гарантийный срок на посуду для приготовления из алюминия – 2 года с момента покупки.

Article, description / Артикул, наименование	
Purchase date / Дата покупки	
Receipt number / Номер чека	
Seller's signature / Подпись продавца	
Store stamp / Печать магазина	