

# VENSAL

BON APPÉTIT DE FRANCE

**Instruction for**

*stainless steel cookware*

**Инструкция для посуды**

*из нержавеющей стали*

## 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 stainless steel 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.

Rinse and dry the cookware after every use. This prevents staining on the polished cookware surface.

When food burns, pour warm water into the cookware, add a neutral detergent, wait a while, then remove the burnt food with a soft sponge, rinse and wipe dry.

Before you start cooking, make sure that the cookware bottom and hob diameter are matching.

When using stainless steel cookware,

whitish, iridescent, brown etc. staining on the inner surface is normal, not the result of metal corrosion and can be easily removed from the cookware surface with a sponge dipped in a citric acid solution or 4.5% vinegar solution. Similar stains or streaks can appear on cookware after dishwashing, especially if much detergent has been used. All stains on the stainless steel cookware surface are safe for health and do not affect the quality of the food cooked.

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

Do not overheat the cookware, in case of overheating the cookware surface changes its color, this is not a defect and does not affect the further cookware use and the quality of the food cooked. If the cookware is overheated, let it cool down naturally

and do not use cold water to that end. To restore the original cookware color, use special products for stainless steel, strictly following the product usage instruction.

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

Staining on the inner and outer cookware surfaces together with handles deformation due to the use on a gas cooker is not a warranty case.

**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 des ustensiles de cuisine en acier inoxydable 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.

Après chaque utilisation lavez bien

les ustensiles et essuyez à sec. Cela permet d'éviter l'apparition des taches sur la surface polie des ustensiles.

Si vous laissez brûler de la nourriture remplissez l'ustensile avec de l'eau chaude, ajoutez du détergent neutre, attendez un certain temps ensuite enlevez la nourriture brûlée à l'aide de l'éponge, rincez bien et essuyez à sec.

Avant commencer à préparer la nourriture vérifiez que le diamètre de l'ustensile correspond au diamètre de la plaque de cuisson.

Lors de l'utilisation des ustensiles en inox une décoloration bleue, irisée, brune etc. peut apparaître dans les ustensiles. Cette coloration naturelle n'est pas provoquée par la corrosion et on peut l'enlever facilement de la surface des ustensiles à l'aide de l'éponge trempée dans la solution de l'acide citrique ou la solution 4,5% du vinaigre de table. Les taches ou ramages pareils peuvent apparaître

sur les ustensiles lavés en lave-vaisselle surtout si on utilise trop de détergent. Les taches apparues dans les ustensiles en acier inoxydable sont sans danger et ne portent aucune influence sur la qualité de la nourriture préparée.

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.

Évitez la surchauffe des ustensiles, la surchauffe des ustensiles change la couleur de la surface mais ce n'est pas un défaut et n'influe en aucune manière sur l'utilisation postérieure, ni sur la qualité de la nourriture préparée. Si l'ustensile est surchauffé faites le refroidir par voie naturelle, il est interdit de refroidir les ustensiles à l'aide de l'eau froide. Pour revenir la couleur basique à votre ustensile utilisez des nettoyants spéciaux pour

l'inox tout en respectant l'instruction d'utilisation de ces produits.

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

L'apparition de différentes taches sur les surfaces intérieures et extérieures des ustensiles aussi bien que la déformation des anses liées avec l'utilisation des ustensiles sur le réchaud à gaz ne sont pas couvertes par la garantie.

**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 нержавеющей стали 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. После каждого использования про-

мывайте посуду и вытирайте насухо. Это позволит избежать появления пятен на полированной поверхности посуды.

При пригорании пищи, налейте в посуду тёплую воду, добавьте нейтральное моющее средство, подождите некоторое время, после этого удалите пригоревшие продукты мягкой губкой, ополосните и вытрите посуду насухо.

Перед началом приготовления пищи убедитесь, что диаметр дна посуды и диаметр конфорки плиты, соответствуют друг другу.

При использовании посуды из нержавеющей стали, на внутренней поверхности возможно появление белёсых, радужных, коричневых и т.п. пятен, это нормальное явление, подобные пятна не являются следствием коррозии металла, и легко удаляются с поверхности посуды губкой, смоченной в растворе ли-

монной кислоты или 4,5% раствора столового уксуса. Похожие пятна или разводы могут появиться на посуде, вымытой в посудомоечной машине, особенно при использовании большого количества моющего средства. Все пятна на поверхности посуды из нержавеющей стали безвредны и никак не влияют на качество приготавливаемой пищи.

Во время приготовления пищи ручки посуды могут сильно нагреваться, во избежание получения ожогов, будьте осторожны, пользуйтесь кухонными прихватками. Не допускайте перегрева посуды, при перегреве посуды происходит изменение цвета поверхности посуды, это не является дефектом и не влияет на дальнейшее использование посуды, а также на качество приготавливаемой пищи. Если посуда перегрелась, охладите её естественным путем, запрещается охлаждать посуду с помощью

холодной воды. Для возвращения первоначального цвета посуде, используйте специальные средства для нержавеющей стали, строго придерживаясь инструкции к данному средству.

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

Появление различных пятен на внутренней и внешней поверхности посуды, а также деформация ручек, связанная с использованием посуды на газовой плите, не является гарантийным случаем.



**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 тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстарды пайдалану жөніндегі нұсқаулық.**

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

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

тыйым салынады.

Әр қолданудан кейін ыдысты жуыңыз және құрғатып сүртіңіз. Бұл ыдыстың жылтыр бетінде дақтардың пайда болуын болдырмайды.

Тамақ күйіп кеткен жағдайда, ыдысқа жылы су құйыңыз, бейтарап жуғыш құралын қосыңыз, біраз уақыт күтіңіз, содан кейін күйген тағамдарды жұмсақ жөкемен алып тастаңыз, жуып жіберіңіз және ыдысты құрғатып сүртіңіз.

Тамақ пісіруді бастамас бұрын, ыдыс түбінің диаметрі мен плита оттығының диаметрі бір-біріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстарды қолданған кезде ішкі бетінде ақшыл, кемпірқосақ тәрізді, қоңыр және т. б. дақтар пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты жағдай, мұндай дақтар металл коррозиясының салдары емес және ыдыс

бетінен лимон қышқылының ерітіндісіне немесе 4,5% асүйлік сірке су ерітіндісіне малынған губкамен оңай кетеді. Ыдыс жуғыш машинада жуылған ыдыста ұқсас дақтар немесе айғыздар пайда болуы мүмкін, әсіресе көп мөлшерде жуғыш құралды қолданған жағдайда. Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстың бетіндегі барлық дақтар зиянсыз және дайындалған тағамның сапасына әсер етпейді.

Тамақ пісіру кезінде ыдыстың тұтқалары қатты қызып кетуі мүмкін, күйіп қалмас үшін абай болыңыз, ас үйлік қолғаптарды қолданыңыз.

Ыдыстың қызып кетуіне жол бермеңіз, ыдыс қызып кетсе, ыдыс бетінің түсі өзгереді, бұл ақаулық болып табылмайды және ыдысты одан әрі қолданылуына, сондай-ақ дайындалған тағамның сапасына әсер етпейді. Егер ыдыс қызып кетсе, оны табиғи түрде салқында-

тыңыз, ыдысты суық сумен салқындатуға тыйым салынады. Ыдыстың бастапқы түсін қайтару үшін, осы құралға арналған нұсқауларды қатаң сақтай отырып, тот баспайтын болатқа арналған арнайы құралдарды қолданыңыз.

Ыдысты газ плитасында пайдаланған жағдайда жалын тек ыдыстың түбін ғана қыздыруын және ыдыстың сыртқы қабырғалары мен тұтқасына тимеуін бақылаңыз.

Ыдыстың ішкі және сыртқы бетінде әртүрлі дақтардың пайда болуы, сондай-ақ ыдысты газ плитасында қолдану салдарынан тұтқаларының деформациясы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

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

Stainless steel cookware is lifelong durable if properly used and gently cared. The stainless steel cookware warranty period is 25 years from the purchase date.

Посуда из нержавеющей стали имеет пожизненный срок службы при условии соблюдения правил эксплуатации и бережном уходе. Гарантийный срок на посуду для приготовления из нержавеющей стали – 25 лет с момента покупки.

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