



*Change your life!*

# Отвeты 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.



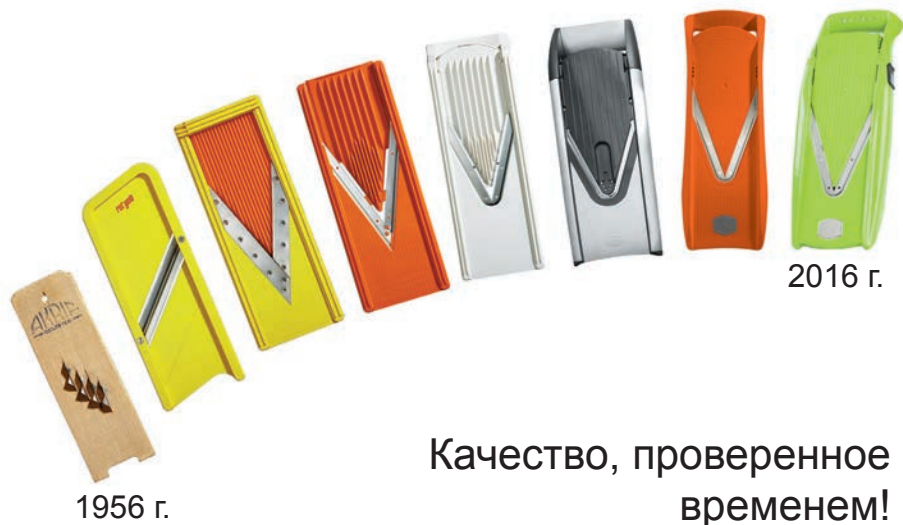
- Освежающие и позитивные цвета, прекрасно сочетающиеся с современными кухонными интерьерами, разнообразные модели и комплектация.



**Made in  
GERMANY**

# 1

## Правда ли сделано в Германии?



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. И как результат - срок службы лезвий без заточки при нормальной домашней эксплуатации овощерезки рассчитан на переработку 3-х тонн овощей. Посчитаем: если резать по 1 килограмму в день - на 10 лет. Но это не предел! При правильной эксплуатации овощерезка прослужит вам долгие годы!
- Обратите особое внимание: эти ножи имеют на режущей кромке едва заметные зубцы-пилочки в форме трапеций. Зубцы делают тончайший хирургический срез. Такие лезвия не дают продукт, сок остаётся всегда внутри, и это делает блюда особенно вкусными.



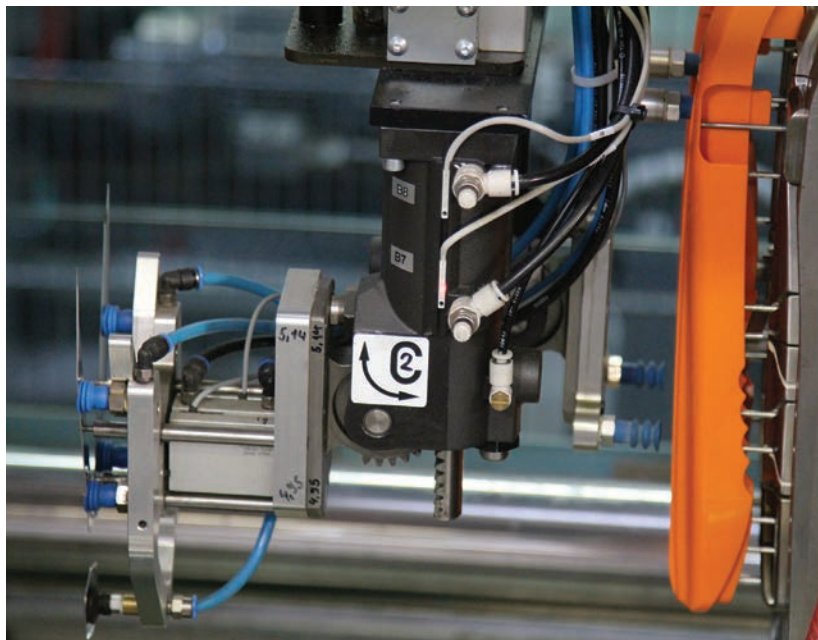
## 3

### Можно ли заточить или заменить лезвия на овощерезке?

Ножи на тёрках не подлежат заточке или замене. Но завод даёт гарантию на такой долгий срок заточки лезвий, что это 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 пищевой пластик. Тёрки изготавливаются на супер-современном 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.

В модельном ряду «КЛАССИКА» используется полистирол, в моделях «ТРЕНД» и более дорогих используется ABS ударопрочный кислотостойкий пластик.

Понятие «ударопрочный» не подразумевает то, что он не сломается при ударе по нему молотком, но падение на пол тёрка выдержит без проблем.

# 5

## Сколько лет гарантия? Какие есть сертификаты?

На территории России гарантийные обязательства и сертификация обеспечиваются в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».



1. Овощерезки не относятся к товарам, подлежащим обязательной сертификации в России. Обязательная сертификация у нас 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.

2. Такое понятие как «гарантия» распространяется только на сложнобытовые 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 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.

Например, через год после покупки обнаружилось, что в чайном сервизе одно блюдце кривое или не прокрашено. Во время покупки вы этого не заметили, но это явный производственный брак и за такие «находки» торгующая организация отвечает два года после покупки, если иное не написано на товаре (на упаковке).

На механические повреждения, возникшие в процессе ненадлежащего обращения, хранения или ухода обязательства не распространяются.

# 6

## Какая модель лучше?

*Change your life!*

Девиз завода BÖRNER: «Change your life!». Жить в гармонии с самим собой и природой, вести здоровый образ жизни, заниматься самосовершенствованием, наслаждаться дарами земли: овощами и фруктами - эти восхитительные возможности есть у всех.

Просто включите музыку и начните день энергично и полезно во всех отношениях - с вкусного сочного салата, правильно порезанного по вашему любимому рецепту, и вы почувствуете, как поднимается настроение и вы заряжаетесь позитивом на весь день. Change your life, измени свою жизнь!



Во всех модельных рядах используются одни и те же лезвия, и смена модели «КЛАССИКА» на «ПРИМУ» никак не повлияет на качество нарезки. Хотя, несомненно, новая модель добавит удобства, комфорта и надёжности.

# 7

## 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.

# 8

## Что ещё можно резать на ней?

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

# 9

## Как мыть?

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, что бы не порезать руки об острые ножи.



Нельзя мыть 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 жёлтые 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.

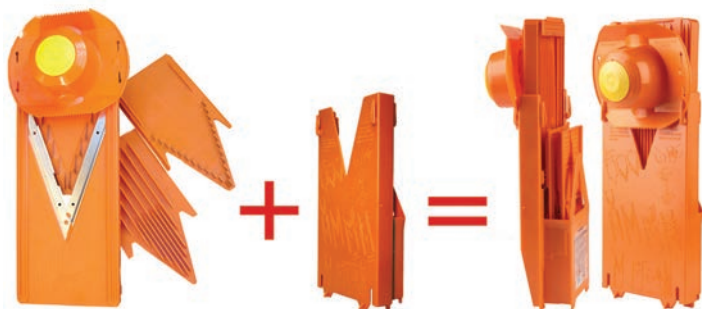
После работы с агрессивными кислыми продуктами (лимон, апельсин) постарайтесь сполоснуть её как можно быстрее под струёй холодной воды. Если этого не делать, то со временем пищевые кислоты могут «выбелить» цвет.

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



# 10

## Безопасное хранение и удобство использования



Хранить в мультибоксе овощерезку очень удобно, практично и безопасно. Наши овощерезки известны во всём мире тем, что имеют очень острые ножи и важно: Первое - поберегите руки!

Второе - поберегите острые лезвия!

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.

Овощерезка должна аккуратно и незаметно стоять на рабочем столе всегда готовая к работе и мультибокс в этом вопросе незаменим.

Судок - это удачное дополнение к любой овощерезке или тёрке «Бёрнер». С ним ваша работа будет намного эффективнее и гигиеничнее.

При работе с судком у вас будут чистота и порядок на рабочем столе. Вам не придётся собирать резанные овощи со стола и вытирать сок - всё будет быстро и практично.

Ручки судка имеют специальные прорези, в которых любая овощерезка или тёрка Бёрнер крепится горизонтально и жёстко. Судки всех моделей изготовлены из пищевого пластика, устойчивого к маслу и уксусу.



Здравствуйте!

Хочу поблагодарить всех  
кто создал эту замечатель-  
ную продукцию, поздравить  
всех сотрудников этого  
завода здоровьем, счастьем,  
миром и новых разработок.  
Еще раз огромное спасибо.  
Верь все немцы и  
давайте гость проводим  
на кухне.

С уважением Маркова  
Зинаида  
Витальевна  
г. Санкт-Петербург

Большое спасибо (BÖRNER)  
за эти замечательные обо-  
шережки. Верь у меня первый  
набор купленных почти 25  
лет назад и он еще хорошо  
шиккует, его я заберу на дачу,  
а новым буду работать дома.  
Нужны поклон его работ-  
никам.

Надежда  
Михайловна,

С терками вашими  
Очень дружу.

Их применяю на даче  
и дома.

Я вас с юбилеем

Поздравить хочу.

Мы с вами ровесники —  
Вам 60 и мне 60.

Себе пожелаю здоровья  
и счастья,

А Вам пожелаю —

острых резов,

Друзей — попутателей  
и прозветанья

на долгие годы!

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

Любовь