

TM Rondell

Посуда Rondell – это настоящее и будущее домашнего кулинарного мастерства.

История бренда

1988 год

Густав Шмидт, известный немецкий ресторатор, приобретает завод по производству металлической посуды в западногерманском городе Зальцгиттер.

Запуск производства профессиональной посуды для кафе и ресторанов.

Увлекаясь исторической реконструкцией, основатель марки дает имя средневекового кинжала.

«Традиции и благородство рыцарского оружия должны найти продолжение в посуде Röndell».

Густав Шмидт



Награды Rondell



2007 год

Rondell - БРЭНД ГОДА / EFFIE,
бронза

2008-2009 год

Rondell - БРЭНД ГОДА / EFFIE,
серебро

2010 год

Rondell - БРЭНД ГОДА / EFFIE,
бронза
Национальная Гильдия шеф-
поваров становится партнером
Rondell

2010 год

Rondell - БРЭНД ГОДА / EFFIE, серебро

2012 год

Коллекции «Vintage» и «Mocco&Latte» -
награды «Kitchen Innovation of the year
2012»

2013 год

Rondell - БРЭНД ГОДА / EFFIE, золото
Коллекция «Erste» - БРЭНД ГОДА / EFFIE,
золото

Награды Röndell



2013 год

Коллекция «Champagne», набор аксессуаров и формы – награды «Kitchen Innovation of the Year 2013». Коллекция «Erste», ножи «Kirsche», коллекция «Mocco&Latte» - АНО «СоюзЭкспертиза», 3 золотые медали

2014 год

Röndell – «Kitchen Innovation of the Year 2014», платиновая награда «Favourite brand / Любимый бренд 2014».

Коллекция «Fancy», набор терок «Comfort» - «Kitchen Innovation of the Year 2014», награды

Коллекции «Deep Burgundy», «Noble Red», коллекция «Erste» - АНО «СоюзЭкспертиза», 3 золотые медали

2015 год

Коллекция «Walzer» - «Kitchen Innovation of the Year 2015», золотая награда «Best of the Best» Френч-пресс «Inspire» - награда «Kitchen Innovation of the Year 2015»

Коллекция Weller

Элегантная коллекция Weller создана из надежного анодированного алюминия, не подверженному окислению. Удобная круглая форма сковород, кастрюли, сотейника и ковш, прочное антипригарное покрытие TriTitan® с возможностью использования металлических лопаток, крышки из термостойкого стекла и бакелитовые ненагревающиеся аксессуары. Подходит для газовых плит и электрических плит.



Товары коллекции Weller

**Сковорода Rondell Weller 26 см
RDA-064**



- Штампованный алюминий
- TriTitan® - трехслойное, износостойкое антипригарное покрытие на основе титана
- Толщина стенок и дна – 3мм
- Клепочное крепление аксессуаров
- Не подходит для духовки и посудомоечной машины

Сотейник RONDELL RDA-065



- Штампованный алюминий
- TriTitan® - трехслойное, износостойкое антипригарное покрытие на основе титана
- Толщина стенок и дна – 3мм
- Клепочное крепление аксессуаров
- Не подходит для духовки и посудомоечной машины
- Ободок крышки из нержавеющей стали против сколов и трещин
- Отверстие в крышке для выпуска пара
- Подходит для всех видов плит, кроме индукции

Коллекция Mocco&Latte

Оригинальное сочетание материалов: металла и силикона – позволяет совершенно по-новому взглянуть на посуду и облегчает работу с ней. Силиконовые ободки на крышках кастрюль и сотейников позволяют готовить совершенно бесшумно, а отверстия разных диаметров в ободках крышек значительно облегчат слив жидкости во время готовки.

Усиленное внутреннее антипригарное покрытие, внутренне дно с микроячейками, крышки из жаропрочного стекла с отверстиями трех размеров для слива жидкости – все это обеспечивает удобство использования и создание невероятно вкусных блюд. Вся посуда наплитная



Моссо&Latte



«KitchenInnovation -2012»

(Франкфурт-на-Майне)

«функциональность»

«инновационность»

«дизайн»

«товарная выгода»

«ЭКОЛОГИЯ»

Коллекция Моссо&Latte



- **Удобство использования и долгий срок службы:** Специальные носики для слива жидкости в ковшах и кастрюлях; ободок с отверстиями для слива жидкости на крышках – из силикона
- **Легко готовить и ухаживать:** Трехслойное антипригарное покрытие TriTitan Spectrum® безвредно (без содержания PFOA) и долговечно, можно пользоваться металлическими аксессуарами
- **Готовь, как профессионал:** Специальное дно с микрочайками позволяет сохранить сочность блюд
- **Универсальность использования:** подходит для всех видов плит, включая индукционные
- **Собери свою коллекцию:** 11 предметов посуды в разных цветовых решениях



Товары коллекции Моссо&Latte

Сотейник RONDELL RDA-286



- Материал:** штампованный алюминий
- Внутреннее покрытие:** TriTitan® Spectrum - трехслойное, износостойкое антипригарное покрытие на основе титана
- Толщина стенок и дна:** 3,5 мм
- Материал крышки:** Комбинированный: термостойкое стекло и силикон
- Преимущества:** внутреннее дно с микроячейками - сохраняет блюдо сочным; возможность использование металлических лопаток; отверстие в крышке для выпуска пара;
- Подходит для всех видов плит и не подходит для духовки.

Сковорода RONDELL RDA-278, 277



- Материал:** штампованный алюминий
- Внутреннее покрытие:** TriTitan® Spectrum - трехслойное, износостойкое антипригарное покрытие на основе титана
- Толщина стенок и дна:** 3,5 мм
- Тип крепление аксессуаров:** Клепочное
- Преимущества:** Внутреннее дно с микроячейками - блюда сохраняют максимальную сочность, Возможно использование металлических лопаток
- Использование:** Не подходит для духовки, подходит для всех видов плит, подходит для посудомоечной машины.

Коллекция

Тройное дно посуды из нержавеющей стали коллекции Flamme с классическим дизайном позволит еще быстрее и качественнее готовить любимые блюда, а удобные отверстия на крышке и специальный носик - слить воду с особым комфортом. Силиконовые ручки помогут Вам безопасно пользоваться посудой. Коллекция представлена сковородами, кастрюлями и ковшом разного объема. Высококачественная нержавеющая сталь 18/10. Тройное вштампованное, а затем вплавленное дно. Тип крепления аксессуаров: клепочное. Подходит для всех видов плит. Не подходит для духовки. Материал крышек комбинированный: термостойкое стекло и нержавеющая сталь. Толщина стенок – 0,6 мм.



Коллекция Geste

Яркая коллекция посуды Geste из штампованного алюминия станет настоящим украшением Вашей кухни благодаря красному цвету внешнего покрытия. Внутренне антипригарное покрытие TriTitan® обезопасит Ваши любимые блюда от пригорания и позволит пользоваться металлическими лопатками. Яркие сковороды, ковш и кастрюля коллекции просты в использовании и легки в уходе. Спиральное дно предметов посуды идеально подходит для керамических плит. Толщина стенок и дна: 2,5 мм. Бакелитовые ручки. Клепочное крепление аксессуаров. Возможно использование металлических лопаток. Не подходит для духовок. Подходит для всех видов плит, кроме индукции.



Коллекция Stern

Stern – это изысканная коллекция посуды из нержавеющей стали для приготовления любимых блюд. В коллекцию входят четыре кастрюли разного объема, ковш и сковорода. Прозрачные крышки позволяют следить за кулинарным процессом, не нарушая термического режима, а легко ухаживать за посудой возможно благодаря внешнему антипригарному покрытию элегантного черного цвета. С силиконовыми вставками на ручках посуды вы забудете об использовании прихваток.

Материал: Высококачественная нержавеющая сталь 18/10

Технология: Тройное вштампованное, а затем вплавленное дно

Внешнее покрытие: Антипригарное покрытие для легкого ухода

Толщина стенок – 0,7 мм; толщина дна – 5,5 мм

Тип крепления аксессуаров: клепочное

Преимущества: внутренние отметки литража, отверстие в крышке для выпуска пара, ободок крышки из нержавеющей стали против сколов и трещин

- Подходит для всех видов плиты
- Не подходит для духовки



Коллекция Vintage

- Высококачественная нержавеющая сталь 18/10
- Жидкостекольная внешняя деколь
- Тройное вштампованное, а затем вплавленное дно
- Толщина стенок - 0,7 мм; толщина дна – 6,4 мм
- Тип крепления аксессуаров: клепочное
- Ободок крышки из нержавеющей стали против сколов и трещин
- Возможно использование в духовом шкафу (без крышки)
- Не подходит для посудомоечной машины
- Подходит для всех видов плит, включая индукционные
- <https://www.youtube.com/watch?v=tToKgKJE1L8&list=UULisoPfZ2PV7aO9vZv7rEjg&index=20> (прошу посмотреть видео-ряд)



Коллекция Terrakotte

Коллекция посуды Terrakotte из штампованного алюминия – это яркий акцент на Вашей кухне: внешнее антипригарное покрытие терракотового цвета оживит обстановку. В сковородах, сотейнике, ковше и кастрюле использовано инновационное внутреннее керамическое покрытие – экологичный материал, позволяющий создавать кулинарные шедевры еще быстрее и легче. Дополняют яркий дизайн коллекции изящные ручки из нержавеющей стали с клепочным креплением.

- Внутреннее покрытие: TriTitan®Spectrum - трехслойное, износостойкое антипригарное покрытие на основе титана;
- Толщина стенок и дна: 3 мм;
- Тип крепление аксессуаров: клепочное;
- Преимущества: возможно использование металлических лопаток, отверстие в крышке для выпуска пара;
- Использование: возможно использование в духовом шкафу (без крышки), не подходит для посудомоечной машины, подходит для всех видов плит, кроме индукционных.



Коллекция Balance

Выполненные из нержавеющей стали кастрюли и ковш, а также сковороды из алюминия гармонично сочетаются друг с другом благодаря единому цветовому решению и стилистике. Каждый элемент посуды продуман до мелочей для того, чтобы готовить с любовью и удовольствием. Уникальная технология тройного вштампованного вплавленного дна позволяет равномерно распределять, значительно дольше сохранять тепло стенок и дна посуды, а также предотвратить пригорание блюд. Благодаря тонкой полировке Вы можете наслаждаться посудой в течение долгих лет. А еще в коллекции предусмотрена возможность использовать посуду в духовке и на всех видах плит. Balance – надежная основа для ваших кулинарных идей.



Коллекция Balance. Описание.

Единство коллекции нержавеющей стали и алюминия объединенных цветом, формой ручки и ценовым сегментом. Уникальное предложение на рынке наплитной посуды.

Длительный срок службы и быстрый нагрев:

2-х этапный метод «технологии тройного дна». Толщина стали 0,6мм

Удобно потребителю: силиконовый обод позволяет крышке закрываться бесшумно, и снижает вероятность разбитой крышки при падении. Высокие корпуса кастрюль наиболее удобны для приготовления первых блюд.

Ручки: металлические с силиконовыми вставками. Комфортный хват, минимальный нагрев.

Универсальность использования: подходит для всех видов плит, включая индукционные



Наименование

752 Ковш с/кр 16 см 1.4л Balance Rondell

753 Кастрюля с/кр 18 см 2л Balance Rondell

754 Кастрюля с/кр 20 см 2.8л Balance Rondell

755 Кастрюля с/кр 24 см 5.л Balance Rondell

756 Набор посуды 8 предм. Balance

757 Набор посуды 4 предм. Balance Rondell



Коллекция Balance

- Высококачественная нержавеющей сталь 18/10
- Силиконовый обод позволяет крышке закрываться бесшумно, предотвращает сколы при падении;
- Тройное вштампованное, а затем вплавленное дно;
- Толщина стенок -0,6 мм; толщина дна -4 мм;
- Материал крышки: термостойкое стекло;
- Тип крепление аксессуаров: клепочное;
- Внутренние отметки литража, отверстие в крышке для выпуска пара;
- Использование: не подходит для духовки, подходит для всех видов плит и посудомоечной машины.



Информационные источники:

- <http://www.rondell.ru/>
- <https://www.facebook.com/rondellproject>
- <https://www.youtube.com/watch?v=50MhLQLQ9o8&list=UULisoPfZ2PV7aQ9vZv7rEjg&index=21>
- <http://vk.com/rondell.project>

Спасибо за внимание!!!!