

Instrukcja konserwacji i użytkowania

Naczynia ze stali węglowej (Black Steel)



Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy dokładnie zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa

Dożywotnia radość z użytkowania Twojej patelni

Przy codziennym użytkowaniu patelni wytwarza się naturalna i niezwykle trwała warstwa nieprzywierająca, znana jako warstwa patyny. Im częściej używasz patelni, tym lepsze stają się jej właściwości użytkowe. Wraz z użytkowaniem zmienia się również kolor patelni. Kolorowe obrazki znajdują się na oryginalnej instrukcji.

- Gdy patelnia jest nowa, wygląda tak jak na obrazku: [1]
- Po miesiącu użytkowania wygląda tak jak na obrazku: [2]
- Po dwóch miesiącach użytkowania wygląda tak jak na obrazku: [3]

Im częściej używasz patelni, tym lepsza się staje!



Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa:

- Nie pozwalać zbliżać się dzieciom do kuchenki podczas gotowania.
- Aby uniknąć obrażeń podczas przenoszenia gorących naczyń, należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie należy zostawiać naczyń bez nadzoru na kuchence. Trzeba zawsze sprawdzać, czy uchwyty nie wystają poza krawędź gorącego palnika lub płomień.
- Podczas gotowania pokrywki i uchwyty mogą stać się bardzo gorące. Należy zachować ostrożność przy zdejmowaniu pokrywek lub podnoszeniu naczynia za uchwyty. Należy zawsze użyć rękawic kuchennych lub łapek.
- Nie używać w kuchenke mikrofalowej.
- Nie zanurzać gorącej pokrywki ani naczynia w zimnej wodzie.

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety.
- Umyć naczynie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, opłucz i dokładnie osusz miękką ściereczką.

Ważne informacje na temat produktu wykonanego ze stali węglowej:

- Patelnie wykonane ze stali węglowej charakteryzują się szybkim i równomiernym nagrzewaniem, co sprawia, że idealnie sprawdzają się przy przygotowywaniu potraw o zróżnicowanym stopniu wysmażenia – takich jak omlety, ryby czy steki.
- Można z nich korzystać na wszystkich typach kuchenek, a dzięki metalowemu uchwyty – również w piekarniku czy nawet nad otwartym ogniem, np. na grillu lub przy ognisku. Stal węglowa wytrzymuje bardzo wysokie temperatury – nawet do około 370°C, co znacznie przewyższa standardowe warunki gotowania.
- Nie można używać patelni w kuchenke mikrofalowej – nie z uwagi na jej trwałość, lecz ze względu na ryzyko uszkodzenia samej kuchenki. Można natomiast bez problemu przechowywać ją w lodówce lub zamrażarce.

- Powierzchnia patelni jest niezwykle odporna na zarysowania, dlatego nie trzeba się obawiać używania metalowych łopatek czy łyżek.
- Do czyszczenia wystarczy ciepła woda, a po umyciu najlepiej osuszyć patelnię miękką ściereczką lub papierowym ręcznikiem. Można używać łagodnych detergentów, ale w takim przypadku po osuszeniu warto delikatnie natłuścić powierzchnię olejem roślinnym.
- Co zrobić, gdy przypadkiem zetrzemy naturalną warstwę ochronną (patynę)? To nic strasznego – wystarczy ponownie ją zaimpregnować, by patelnia odzyskała swoje właściwości.

Jak poprawić warstwę patyny.

Jeśli warstwa patyny utraci swoje właściwości (np. wskutek intensywnego czyszczenia), można ją odnowić (za sezonować ponownie). Wykonaj poniższe kroki:

Krok 1: Umieść patelnię na kuchence i pozwól jej się rozgrzać (upewnij się, że okap jest włączony). [1]

Krok 2: Wlej odrobinę oleju i rozprowadź go po całej powierzchni patelni. [2]

Krok 3: Podgrzewaj patelnię, aż olej zacznie dymić. [3]

Krok 4: Użyj złożonego ręcznika papierowego, aby zetrzeć olej. Powtórz ten proces kilka razy. Zauważysz, że patelnia zmienia kolor – to dobry znak. W ten sposób tworzy się naturalna warstwa nieprzywierająca. [4]

Krok 5: Zdejmij patelnię z kuchenki i ostrożnie usuń resztki oleju ręcznikiem papierowym. [5]

Krok 6: Pozwól patelni ostygnąć. Następnie umyj ją gorącą wodą i szczotką do naczyń. [6]

Krok 7: Od razu dokładnie osusz patelnię przed schowaniem. [7]





Bądź ostrożny podczas gotowania do indukcji!

Użyj niższej mocy kuchenki podczas używania tego produktu niż zwykle, ponieważ dno tej patelni bardzo szybko nagrzewa się podczas korzystania z kuchenki indukcyjnej.

Gwarancja i serwis:

Udzielamy 24-miesięcznej gwarancji na naczynia BK Holland Black Steel, obejmującej wady materiałowe i produkcyjne, zgodnie z unijną dyrektywą (UE) 2019/771. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu lub dostawy produktu – w zależności od tego, która z dat jest późniejsza – zgodnie z informacją zawartą na dowodzie zakupu lub dostawy. Gwarancja zachowuje ważność tylko wtedy, gdy produkt jest użytkowany w warunkach domowych oraz zgodnie z instrukcją konserwacji i użytkowania.

Do wad nieobjętych gwarancją należą:

- uszkodzenia wynikające z zaniedbania lub niewłaściwego użytkowania,
- uszkodzenia powstałe w wyniku użytkowania w celach komercyjnych (np. w gastronomii),
- naturalne oznaki zużycia, takie jak odbarwienia, zarysowania czy przebarwienia.

Reklamacja w okresie gwarancyjnym

Jeśli zakupiony produkt okaże się wadliwy w okresie obowiązywania gwarancji, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta e-mail: info@cookware-co.com lub skontaktuj się ze sprzedawcą bądź dystrybutorem.

Wraz ze zgłoszeniem należy:

- przesłać opis wady,
- dołączyć kopię dowodu zakupu,
- podać dane kontaktowe (adres, numer telefonu, e-mail).

Zastrzegamy sobie prawo do:

- poproszenia o dodatkowe informacje, np. zdjęcia produktu,
- zażądania zwrotu produktu w celu jego weryfikacji.

Jeśli wada zostanie uznana za objętą gwarancją, produkt zostanie naprawiony lub wymieniony bezpłatnie. W przypadku braku dostępności danego modelu zastrzegamy sobie prawo do jego wymiany na odpowiednik.

Niniejsza gwarancja nie narusza praw konsumenta wynikających z przepisów obowiązujących w jego kraju zamieszkania, w tym przepisów dotyczących sprzedaży towarów konsumenckich – które mogą się różnić w zależności od kraju.

Jeśli chcesz otrzymać kopię niniejszych warunków gwarancji drogą mailową, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

Kontakt do producenta:

The Cookware Company B.V.
Klopperman 16
2292 JD Wateringen
Nederland
info@cookware-co.com

Kontakt do dystrybutora w Polsce:

MH Distribution Group Sp. z o.o.
ul. Słowiańska 22
64-100 Leszno, Polska
dystrybucja@mhdg.pl
tel. +48 883 680 001

Dział reklamacji:

reklamacje@mhdg.pl

VER.4-25

Kod produktu	Kod EAN
CC002824-001	4895156666134
CC002905-001	4895156663294
CC003091-001	4895156665915
CC003092-001	4895156665922
CC003163-001	8718311316667
CC003164-001	8718311316674
CC003165-001	8718311316681