

# Naczynia do pieczenia

Z powłoką ceramiczną



## Instrukcja konserwacji i użytkowania

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

### Ważne informacje:

- Należy używać rękawic kuchennych, podczas obchodzenia się z gorącymi naczyniami;
- Nigdy nie pozwalaj dzieciom wyciągać gorących naczyń z piekarnika.
- Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas gotowania;
- Naczynie można używać w piekarniku do 230°C;
- Naczynie nie jest przystosowane do używania na kuchence.
- Aby zapobiec uszkodzeniu naczyń nie należy używać go w kuchence mikrofalowej.
- Rozgrzane naczynia należy odkładać na powierzchnię odporną na wysokie temperatury.

### Używanie naczyń:

#### Przed pierwszym użyciem:

- Należy usunąć wszelkie naklejki oraz wszelkie elementy opakowania;
- Naczynie umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu, następnie dokładnie wypłukać oraz wytrzeć do sucha delikatnym ręcznikiem.

#### Główne wskazówki:

- Należy pozwolić naczyniu ostudzić się. Nie należy powodować szoku termicznego przy nagłych zmianach temperatury. Nie należy polewać rozgrzanego naczynia zimną wodą.
- Nie należy używać go w kuchence mikrofalowej.
- Do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast zalecamy posmarowanie cienką warstwą masła wewnętrzną powierzchnię naczyń. Nie ma potrzeby posypywania powierzchni mąką.
- Do pieczenia zalecamy używać masła lub oleju. Nie należy używać oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (Extra Virgin Olive Oil)
- Nie należy używać żadnych olejów w sprayach, aerozolach oraz mgiełkach. Takie sprays mogą powodować gromadzenie się osadów, które mogą być ciężkie do usunięcia;
- Nie należy używać metalowych narzędzi na powłokę nieprzywierającej. Zaleca się używanie narzędzi plastikowych, silikonowych bądź drewnianych;
- Nie należy ciąć wewnątrz naczyń oraz używać ostrych przedmiotów, np. noża do cięcia potraw;

### Obchodzenie się z naczyniem:

#### Czyszczenie naczyń

- Należy pozwolić naczyniu ostudzić się. Nie należy powodować szoku termicznego przy nagłych zmianach temperatury. Nie należy polewać rozgrzanego naczynia zimną wodą.
- Naczynie należy umyć dokładnie po każdym użyciu, a następnie osuszyć;
- Tylko wybrane naczynia do pieczenia GreenPan przystosowane są do mycia w zmywarkach. Dla najlepszych rezultatów należy używać rekomendowanych przez producenta środków oraz programów myjących. W celu przedłużenia żywotności powłoki nieprzywierającej rekomendujemy mycie ręczne w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń;
- Podczas mycia powinno się używać tylko delikatnych detergentów oraz miękkiej gąbki lub ściereczki.
- Nigdy nie należy używać środków ściernych, wetny stalowej, nylonowych padów myjących, środków wybielających;
- Nie wolno uderzać o powłokę nieprzywierającą oraz ranty naczyń;
- Nie należy pozostawiać naczyń zanurzonego w wodzie;

- Przed odłożeniem naczynia do szafki/szuflady zawsze należy się upewnić, że naczynie jest czyste i suche.

#### **Prawidłowe przechowywanie naczyń kuchennych**

- Przechowywanie z innymi metalowymi narzędziami może powodować zarysowania lub odpryski na powierzchni nieprzywierającej.
- Zawsze należy przechowywać naczynia w odpowiedni sposób korzystając z specjalnych przekładek pomiędzy naczyniami.

### **Gwarancja i serwis:**

Udzielamy 24-miesięcznej gwarancji na nabyte naczynia GreenPan obejmującej wady materiałowe i produkcyjne. Gwarancja zachowuje ważność tylko wtedy, gdy produkt jest użytkowany w warunkach domowych oraz zgodnie z instrukcją konserwacji i użytkowania. Uszkodzenia wynikające z zaniedbania, niewłaściwego użytkowania lub używania naczynia w działalności gospodarczej nie będą zatem uznawane za wady materiałowe lub wykonania. To samo dotyczy skutków normalnego zużycia naczyń (na przykład odbarwień i zadrapań). Jeśli zakupiony produkt okaże się wadliwy w trakcie trwania gwarancji, klient może się skontaktować z naszym działem obsługi klienta: email: [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

Wraz z wnioskiem należy przesłać opis wady i dołączyć kopię dowodu zakupu. Klient powinien także podać swoje dane teleadresowe, byśmy mogli się z nim skontaktować. Zastrzegamy sobie prawo do poproszenia o dodatkowe informacje (np. zdjęcia produktu) lub o zwrot produktu w celu zapewnienia obsługi wniosku.

Jeśli produkt okaże się wadliwy i będzie to wada objęta niniejszą gwarancją, wymienimy lub naprawimy go bezpłatnie. Jeśli produkt nie będzie już dostępny, zastrzegamy sobie prawo do wymiany go na odpowiednik.

Niniejsza gwarancja nie narusza praw klienta wynikających z przepisów obowiązujących w jego miejscu zamieszkania (dotyczących na przykład sprzedaży dóbr konsumenckich), które mogą się różnić zależnie od kraju. Aby otrzymać kopię niniejszych zasad gwarancji na e-mail, 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](mailto: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](mailto:dystrybucja@mhdg.pl)  
tel. +48 883 680 001

#### **Dział reklamacji:**

[reklamacje@mhdg.pl](mailto:reklamacje@mhdg.pl)