

Instrukcja konserwacji i użytkowania

Naczynia stalowe emaliowane



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

Dokonali Państwo świetnego wyboru, decydując się na gotowanie, smażenie lub duszenie w stalowo-emaliowanych garnkach BK – ponieważ są one najwyższej jakości.

Doświadczenie, tradycja i rzemiosło to fundamenty, na których opiera się marka BK, mogąca poszczycić się ponad 150-letnią historią. Emalia ma idealnie gładką, szklaną powierzchnię, która jest wolna od porów – dzięki temu garnki nie wchłaniają brudu, zapachów ani tłuszczu. Czyni to emalię materiałem higienicznym, trwałym i łatwym w czyszczeniu. Stal emaliowana doskonale przewodzi ciepło, co przyczynia się do oszczędności energii i czasu. Garnki emaliowane BK nadają się do wszystkich źródeł ciepła i można je myć w zmywarce.

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 długiego gotowania pokrywki i uchwyty mogą stać się bardzo gorące. Należy zachować ostrożność przy zdejmowaniu pokrywek lub podnoszeniu naczynia za uchwyty. W razie konieczności należy zawsze użyć rękawic kuchennych lub łapek.
- Nie używać w kuchence 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 osuszyć miękką ściereczką.

Konserwacja i czyszczenie

- Usunąć wszelkie etykiety. Przed pierwszym użyciem umyć nowe garnki w gorącej wodzie z łagodnym detergentem, spłucz i wytrzyj do sucha.
- Wszystkie uchwyty w garnkach BK są odporne na ciepło i mogą być używane w piekarniku.
- Uchwyty z tworzywa sztucznego, rączki i pokrętła są odporne na ciepło, ale tylko do 160°C.
- Nigdy nie schładzaj nagle gorących garnków – pozwól im ostygnąć stopniowo.
- Nie doprowadzaj pustego garnka do zagotowania na sucho.
- Nie używaj ostrych lub szpiczastych przedmiotów do mieszania – mogą uszkodzić emalię i spowodować przypalenia lub przebarwienia.
- Nie stukaj łyżkami o rant garnka – może to uszkodzić emalię.
- Do czyszczenia nie używaj metalowych gąbek, proszków ściernych ani agresywnych środków.
- Do usuwania plam można użyć łagodnego płynnego środka czyszczącego.
- Jeśli jedzenie się przypali, zagotuj w garnku roztwór sody oczyszczonej i pozostaw na chwilę przed umyciem.
- Myj garnki w gorącej wodzie z detergentem i miękką szczotką, a następnie dobrze spłucz i osusz, zwłaszcza wokół stalowego rantu.
- Można je myć w zmywarce, ale uchwyty z tworzywa mogą z czasem stracić kolor..

Użytkowanie garnków emaliowanych

- Zawsze ustaw płomień gazu tak, by nie wychodził poza obrys dna garnka.
- Na płytach kuchennych używaj strefy grzewczej odpowiadającej średnicy dna garnka.
- Dostosuj moc źródła ciepła do wielkości garnka – to pozwala zaoszczędzić energię.
- Zmniejsz temperaturę w odpowiednim momencie i gotuj dalej na niskim ogniu, by uniknąć strat ciepła.
- Przy smażeniu/duszeniu zadbaj, by dno było pokryte odpowiednią ilością oleju lub masła.
- Używaj drewnianych lub odpornych na ciepło przyborów kuchennych – chroni to warstwę emalii.
- Uchwyty nagrzewają się podczas gotowania – zawsze używaj rękawic kuchennych lub łapek.
- Nie stawiaj gorącego garnka bezpośrednio na blacie czy stole – używaj podkładki.
- Nie przesuwaj garnka po płycie grzewczej, by uniknąć zarysowań.

Prawidłowe przechowywanie naczyń kuchennych

- Zawsze przechowuj żeliwne naczynia w suchej szafce
- Przechowywanie z innymi metalowymi narzędziami może powodować zarysowania lub odpryski na powierzchni emalii.
- Zawsze należy przechowywać naczynia w odpowiedni sposób korzystając z specjalnych przekładek lub ręczników papierowych pomiędzy naczyniami.
- Jeśli przypadkowo dojdzie do odprysnięcia/pęknięcia emalii wewnątrz lub na zewnątrz będziesz musiał chronić ten obszar za każdym razem przed zamoczeniem, aby uniknąć rdzewienia. Po dokładnym wyczyszczeniu tego miejsca należy go natrzeć olejem roślinnym, który zabezpieczy ten obszar przed powstawaniem rdzy. Nadmiar oleju należy wytrzeć ręcznikiem papierowym.

Gwarancja i serwis:

Udzielamy 24-miesięcznej gwarancji na nabyte naczynia żeliwne BK Holland 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

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

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