

Instrukcja konserwacji i użytkowania

Bourgogne - żeliwo emaliowane



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

Naczynia żeliwne BK Bourgogne są wytwarzane w tradycyjny sposób – z płynnego żeliwa odlewane w piaskowej formie. Patelnia pokryta jest warstwą emalii, a następnie na zewnątrz nakładana jest wysokiej jakości i wytrzymała powłoka emaliowana. Ciężkie dno zapewnia idealne pochłanianie i równomierne rozpraszanie ciepła po całym naczyniu. Naczynia BK można używać na wszystkich typach źródeł ciepła.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa:

- Nie pozwalaj 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:

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety.
- Umyj naczynie w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i dokładnie osusz miękką ściereczką.

Użytkowanie i konserwacja

- Zawsze dostosuj płomień gazu tak, by nie wychodził poza obris dna naczynia.
- Używaj stref grzewczych dopasowanych do średnicy naczynia.
- Moc źródła ciepła powinna odpowiadać rozmiarowi dna naczynia – to oszczędza energię.
- Ogranicz straty ciepła poprzez zmniejszenie temperatury źródła ciepła w odpowiednim momencie i kontynuowanie gotowania na niskim ogniu.
- Zawsze wstępnie nagrzewaj naczynie na najniższej mocy przed dodaniem składników.
- Do gotowania używaj tylko plastikowych, nylonowych, silikonowych lub drewnianych odpornych na wysoką temperaturę przyborów, aby uniknąć uszkodzenia powłoki emaliowanej.
- Uchwyty nagrzewają się podczas gotowania – zawsze używaj rękawic kuchennych lub łapek.
- Nigdy nie stawiaj gorącego naczynia bezpośrednio na blacie lub stole – użyj podkładki.
- Aby uniknąć zarysowań płyty grzewczej lub dna naczynia, nie przesuwaj go po kuchence.
- Nigdy nie wlewaj zimnej wody do rozgrzanego naczynia – może to uszkodzić warstwę emalii.
- Niewielkie wgłębienia na spodzie żeliwnej patelni grillowej są naturalnym efektem procesu produkcyjnego – powstają podczas wypalania ceramiki w piecu.
- NIE używać funkcji Boost lub Turbo lub najmocniejszego poziomu grzania, kiedy naczynie jest zimne.
- Kuchenka indukcyjna może nie zadziałać, jeśli średnica dna naczynia nie odpowiada średnicy pola grzewczego, w szczególności, kiedy jest ono mniejsze od tego dedykowanego.

Czyszczenie:

- Odczekaj minimum 20 minut po użyciu naczynia, ażeby je ostudzić zanim przystąpisz do czyszczenia.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie opłucz naczynie w gorącej wodzie, a następnie osusz je ściereczką.

- Trudne do usunięcia resztki jedzenia można namoczyć w gorącej wodzie i usunąć miękką szczoteczką lub ściereczką.
- Nigdy nie używaj wełny stalowej, środków ściernych, agresywnych detergentów ani ostrych przedmiotów, takich jak np. noże.
- Naczynie można myć w zmywarce, jednak z czasem emalia może utracić połysk.
- Ze względu na wagę produktu zalecamy mycie ręczne.
- Nie wolno uderzać o emalię oraz ranty naczyń;
- Nie należy pozostawiać naczyń zanurzonego w wodzie;
- Przed odłożeniem naczyń do szafki/szuflady zawsze należy się upewnić, że naczynie jest czyste i suche.

Prawidłowe przechowywanie naczyń kuchennych

- Zawsze przechowuj żeliwne naczynia w suchej szafce. Z czasem na krawędziach naczynia mogą pojawić się ślady rdzy. Użyj miękkiej szczotki lub drobnego papieru ściernego, aby usunąć wszelkie plamki rdzy, a następnie przetrzyj ten obszar olejem kuchennym. Jeśli naczynie ma być przechowywane przez dłuższy czas umieść ręcznik papierowy pomiędzy naczyniem, a jego pokrywką, aby wchłonął wilgoć.
- 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 naczyń 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

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

Kontakt do dystrybutora w Polsce: