

Instrukcja konserwacji i użytkowania

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



1

Należy rozgrzać patelnię przez kilka sekund na małym lub średnim ogniu, następnie wlać na nią odrobinę oleju lub położyć kawałek masła, aby zapewnić optymalne smażenie.



2

Należy zawsze dostosowywać ustawienia mocy palników odpowiednio do przygotowywanych składników. Unikać przegrzewania naczynia, aby zapobiec przypalaniu się żywności lub oleju na patelni. Nigdy nie dopuszczać do tego, by olej się dymił lub palił.



3

Zalecamy mycie ręczne, aby zwiększyć żywotność powłoki, ale naczynie można także myć w zmywarce (z wyjątkiem drewnianego uchwyty).



4

Aby utrzymać naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu w doskonałym stanie, należy je przechowywać używając przekładek do patelni GreenPan.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa:

- Nie pozwalać zbliżyć 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.
- Uchwyt z bakelitu wytrzyma do 160°C, a szklane pokrywki do 220°C. Dokładna informacja dotycząca odporności temperaturowej na używanie w piekarniku znajduje się na opakowaniu produktu.
- Aluminium na rantach lub nitach może się odbarwiać po myciu w zmywarce – nie wpływa to na działanie. Części ze stali nierdzewnej również mogą się odbarwiać od wysokiej temperatury i jest to normalne zjawisko.

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety.
- Umyć naczynie w ciepłej wodzie z mydłem, ołucz i dokładnie osuszyć miękką ściereczką.

Zalecenia dla najlepszego efektu gotowania i smażenia:

- Nie rozgrzewaj patelni na wysokim ogniu i nie doprowadzaj jej do wygotowania na sucho.
- Używaj palnika o średnicy zbliżonej do średnicy dna wybranego naczynia.
- Podczas gotowania na gazie dostosuj płomień, aby nie sięgał boków patelni.
- Wyjmij jedzenie z lodówki na 10 minut przed gotowaniem.
- Jeśli jedzenie przywiera, dodaj odrobinę wody w miejsce przywarcia – para pomoże je odkleić.
- Na kuchenkach indukcyjnych i gazowych naczynia nagrzewają się bardzo szybko – unikaj wysokiej temperatury.
- Nie zanurzaj gorącej pokrywki w zimnej wodzie.

Gotowanie z tłuszczem:

- Zalecane jest użycie oleju lub masła. Używaj tłuszczów o wysokiej temperaturze dymienia, np. olej rafinowany z oliwek, olej arachidowy, kukurydziany, masło klarowane.
- Nie używaj oliwy extra virgin – nie nadaje się do wysokich temperatur i może pozostawić osad.
- Nie używaj sprayów olejowych – tworzą trudny do usunięcia osad.
- Olej nakładaj równomiernie na powierzchnię naczynia.

Konserwacja i czyszczenie:

- Zawsze zaczynaj od czystego naczynia. Umyj je miękką gąbką i usuń wszelkie resztki tłuszczu i jedzenia.
- Produkty GreenChef™ można myć w zmywarce, chyba że mają zewnętrzną powierzchnię z anodowanego aluminium lub aluminium bez powłoki – wtedy nie są odpowiednie do zmywarki.
- Na kuchenkach halogenowych i ceramicznych utrzymuj powierzchnie w czystości, aby uniknąć zarysowań.

Naczynia z powłoką nieprzywierającą Thermolon™:

Jak dbać o powłokę:

- Używaj niższych ustawień ciepła – to nie tylko oszczędność energii, ale też zapobiega przegrzaniu.
 - Nie upuszczaj patelni i nie wyginaj jej – może to uszkodzić powłokę.
 - Powłoka Thermolon™ wytrzymałe przypadkowe przegrzanie do 450°C / 850°F bez wydzielania toksycznych oparów, pęcherzy czy łuszczenia się.
 - Gdy powłoka się zużyje, gęsta warstwa ceramiczna pozwala na dalsze użytkowanie naczynia jak żeliwnego.
 - Ze względu na wysoką przewodność ciepła, jedzenie i olej mogą się szybko przypalać – gotuj na niskim lub średnim ogniu.
 - Powłoka wzmocniana diamentem pozwala na użycie metalowych przyborów, ale najlepiej używać drewnianych, gumowych lub plastikowych.
 - Nie krój jedzenia w naczyniu.
 - Twarda woda i agresywne detergenty w zmywarce mogą obniżyć właściwości nieprzywierające.
 - Nie używaj stalowych druciaków, szorstkich gąbek, środków czyszczących zawierających wybielacz lub środki żrące.
 - Jeśli pojawią się brązowe osady, zagotuj wodę w naczyniu i pozwól jej ostygnąć, a potem usuń zabrudzenia miękką ściereczką.
 - Przy silniejszych zabrudzeniach namocz naczynie w wodzie z płynem do naczyń na kilka godzin.
 - Niewielkie przebarwienia są normalne.
- Życzymy przyjemnego gotowania!

Gwarancja i serwis:

Udzielamy 24-miesięcznej gwarancji na nabyte naczynia GreenChef 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: hello@grenchef-cookware.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
hello@grenchef-cookware.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