

WARUNKI GWARANCJI NA GARNEK STALOWY 18/10 Z SITKIEM

1. „GERLACH” Spółka Akcyjna z siedzibą w Drzewicy (26-340) przy ul. Braci Kobyłańskich 41, wpisana do rejestru przedsiębiorców pod numerem KRS: 0000055281, NIP: 7990003388, REGON: 670081420 (dalej Gerlach), udziela niniejszym gwarancji na oferowany garnek na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.
2. Gerlach gwarantuje Państwu, że oferowany garnek ze stali 18/10 z sitkiem jest należytej jakości i produkowany jest zgodnie z polskim i europejskim prawem.
3. Gwarancja jest udzielona na okres dwóch lat licząc od dnia zakupu danego produktu. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie użytek domowy i prywatny. W przypadku innych zastosowań jest ona ograniczona do 1 roku liczonego od dnia zakupu.
4. W ramach gwarancji, Gerlach zapewnia nieodpłatne usunięcie wad powstałych w wyniku niezgodności z wymaganiami produkcyjnymi.
5. W przypadku pozytywnego rozpatrzenia reklamacji, w ciągu 21 dni od dnia dostarczenia przez klienta wadliwego wyrobu do punktu sprzedaży lub na adres wskazany w pkt 1 powyżej, Gerlach usuwa wady i dostarcza pod wskazany przez nabywcę adres na terenie Unii Europejskiej i Wielkiej Brytanii wyroby bez wad. Jeżeli wad nie uda się usunąć, klient może żądać wymiany wyrobu na nowy.
6. Gwarancja udzielona jest wyłącznie na użytkowanie wyrobu zgodnie z jego przeznaczeniem pod warunkiem zastosowania się do zaleceń producenta, zwłaszcza w zakresie mycia, przechowywania i konserwacji.
7. Gwarancja niniejsza nie obejmuje:
 - uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania, czyli niezgodnego z instrukcją użytkowania/bezpieczeństwa zawartą na/w opakowaniu,
 - wad powstałych wskutek uszkodzeń mechanicznych (np. zarysowania),
 - odbarwień, plam oraz zarysowań powstałych na całym naczyniu,
 - zniszczeń części szklanych,
 - przebarwień lub uszkodzeń wynikających z przegrzania produktu,
 - uszkodzeń powstałych z powodu dalszego używania wyrobu po uprzednim ujawnieniu w nim wady,
 - zniszczeń wskutek napraw dokonywanych poza Gerlach,
 - naturalnego zużycia wyrobu wynikającego z jego normalnego użytkowania (w tym drobnych śladów eksploatacji, utraty połysku, niewielkich zarysowań powierzchni).
8. Gwarancja zostaje udzielona nabywcy na zakupione garnki, a warunkiem jest przedstawienie w punkcie sprzedaży lub w siedzibie Gerlach dowodu zakupu wraz z reklamowanym wyrobem objętym gwarancją.
9. Gwarancja obowiązuje na terytorium Unii Europejskiej i Wielkiej Brytanii.

10. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o niezgodności towaru z umową, w szczególności z uprawnieniami wynikającymi z ustawy o prawach konsumenta.
11. Gwarancja Gerlach podlega prawu polskiemu. Miejszem wykonania zobowiązań z gwarancji Gerlach jest siedziba Gerlach w Drzewicy w Polsce. Sądem właściwym miejscowo jest sąd właściwy dla siedziby Gerlach.

INSTRUKCJA OBSŁUGI I BEZPIECZEŃSTWA GARNKA STALOWEGO Z SITKIEM

Garnek stalowy z sitkiem służy do gotowania lub smażenia posiłków na różnych rodzajach kuchenek. Należy go używać zgodnie z przeznaczeniem oraz zgodnie z informacjami zawartymi w karcie gwarancyjnej i instrukcji obsługi i bezpieczeństwa.

Produkt przeznaczony jest do użytkowania przez osoby dorosłe, posiadające umiejętności do wykonywania prostych czynności związanych z gotowaniem, smażeniem i przygotowaniem posiłków w warunkach domowych. Uwaga! Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci i osoby niepełnosprawne bez opieki dorosłych. Używanie garnka niezgodnie z jego przeznaczeniem może skutkować uszkodzeniem lub zniszczeniem produktu oraz stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia użytkownika lub osób trzecich.

Podczas używania naczyń kuchennych podlegających zmianom temperatury, należy zachować ostrożność i zwrócić uwagę na bezpieczeństwo osób postronnych, nieświadomych potencjalnych zagrożeń, w szczególności dzieci, ale także i zwierząt domowych. Niewłaściwe obchodzenie się z produktem grozi ryzykiem poparzenia i uszkodzenia ciała lub mienia (zniszczenie naczyń lub elementów kuchni), dlatego zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności i wykorzystanie dodatkowych akcesoriów chroniących, np. rękawic, dodatkowych uchwytów, podkładek, czy fartuchów.

Aby jak najdłużej w pełni cieszyć się użytkowaniem naszych wyrobów, prosimy o zastosowanie się do poniższych wskazówek:

1. Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek oraz sitko w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego środka myjącego, a następnie zagotować w garnku wodę.
2. Garnek przeznaczony do użycia na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, ceramicznych oraz gazowych. Naczynie można używać w zmywarce oraz piekarniku.
3. Pamiętaj, by zawsze ustawiać garnek centralnie na źródle ciepła. Rozmiar naczynia powinien pasować do rozmiaru palnika. Jeśli korzystasz z kuchenki gazowej, zwróć

uwagę, czy płomień nie obejmuje ścianek i rączek naczynia - może to spowodować odbarwienia naczynia.

4. Unikaj dużych skoków temperatury na kuchence. Nigdy nadmiernie nie rozgrzewaj pustych garnków. Nie przegrzewaj naczynia.
5. Pamiętaj, by nie dopuścić do wygotowania się potrawy z garnka, ponieważ może to zniszczyć Twoje naczynie.
6. Sól dodawaj do zagotowanej wody. Nie syp soli do zimnej wody, ani do pustych naczyń, gdyż może to spowodować korozję.
7. Gdy gotujesz, smażysz bądź odgrzewasz gęste potrawy, pamiętaj, by często je mieszać, aby uniknąć przypalenia.
8. Sitko przeznaczone jest do gotowania sypkich produktów jak makaron, warzywa oraz do smażenia na głębokim oleju np. frytek.
9. Zachowaj szczególną ostrożność podczas smażenia na głębokim oleju. Nie napełniaj garnka olejem powyżej jednej trzeciej jego pojemności. Nigdy nie pozostawiaj rozgrzanego oleju bez nadzoru. Przegrzany olej może ulec samozapłonowi. W przypadku zapalenia się oleju nie gaś go wodą – przykryj garnek pokrywką i wyłącz źródło ciepła.
10. Stalowe garnki są odporne na zarysowania, więc możesz używać akcesoriów kuchennych metalowych, drewnianych lub silikonowych.
11. Do podnoszenia pokrywek, sitka oraz przenoszenia garnków zawsze używaj rękawic kuchennych.
12. Nigdy nie przesuwaj garnka na kuchence ze szklaną płytą. Zawsze podnoś produkt, jeśli chcesz go przestawić.
13. Pamiętaj, że możesz używać garnka w piekarniku do 220°C, a pokrywek do 180°C (UWAGA! Temperatura powyżej 180°C może powodować odbarwienia naczyń). Podczas używania naczyń w piekarniku zaleca się korzystanie z rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.
14. Zanim umyjesz garnek, upewnij się, że ostygł. Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń pod zimną wodą.
15. Garnek i sitko myj po każdorazowym użyciu. Do mycia ręcznego używaj ciepłej wody z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Nie stosuj środków ściernych, wybielających ani zawierających chlor.
16. Garnek i sitko można myć w zmywarce. Zaleca się stosowanie łagodnego programu zmywania. Częste mycie w zmywarce może wpływać na trwałość połysku wyrobu. Nie umieszczaj naczyń w tej samej komorze zmywarki co wyroby ze srebra, ponieważ kontakt ze srebrem w procesie mycia może powodować trwałe przebarwienia powierzchni naczyń.
17. Staraj się zawsze dokładnie wycierać garnek i sitko po ich umyciu miękką ściereczką. Możesz również natrzeć naczynia niewielką ilością oleju spożywczego, który utworzy na nich warstwę ochronną.
18. Jeśli na dnie garnka pojawią się jasne plamy, usuń je przy pomocy kwasu cytrynowego lub octu. Jeśli plamy będą ciemne, użyj środka do czyszczenia stali nierdzewnych. Nalot na garnku jest efektem osadzania się składników mineralnych zawartych w wodzie i jest całkowicie nieszkodliwy.

19. Przechowuj garnek i sitko w suchym i bezpiecznym miejscu. Unikaj ekspozycji produktu na czynniki atmosferyczne (np. wilgoć, nadmierne nasłonecznienie), nie pozostawiaj naczyń na zewnątrz.