

WARUNKI GWARANCJI NA NOŻE KUCHENNE

1. „GERLACH” Spółka Akcyjna z siedzibą w Drzewicy (26-340) przy ul. Braci Kobyłańskich 41 (dalej Gerlach), udziela niniejszym gwarancji na oferowane noże kuchenne na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.
2. Gerlach gwarantuje Państwu, że oferowane noże są należytej jakości i produkowane są zgodnie z Normą Europejską PN- EN ISO 8442- 1 (Wymagania dotyczące wyrobów nożowniczych do przyrządzania żywności).
3. Gwarancja dwuletnia udzielana jest na produkowane przez Gerlach noże w zakresie zgodności z Normą Europejską.
4. W ramach gwarancji, Gerlach zapewnia nieodpłatne usunięcie wad wynikłych z niedotrzymania warunków Europejskiej Normy przy produkcji wyrobu.
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 niniejsza udzielona jest wyłącznie na użytkowanie wyrobu zgodnie z jego przeznaczeniem, pod warunkiem zastosowania się do zaleceń producenta, zwłaszcza w zakresie mycia, konserwacji i przechowywania.
7. Gwarancja niniejsza nie obejmuje:
 - uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania, czyli niezgodnego z instrukcją użytkowania/bezpieczeństwa zawartą na/w opakowaniu,
 - wad powstałych w skutek uszkodzeń mechanicznych, takich jak zarysowania powstałe podczas mycia, w szczególności w zmywarkach,
 - wad powstałych w przypadku użycia w celach zawodowych,
 - zniszczeń podczas ostrzenia noży na urządzeniach nie przystosowanych do wykonywania tej czynności,
 - uszkodzeń powstałych z powodu dalszego używania wyrobu po uprzednim ujawnieniu w nim wady,
 - zniszczeń wskutek napraw dokonywanych poza Gerlach,
 - przyczyn innych niż niedotrzymanie warunków Europejskiej Normy.
8. Gwarancja zostaje udzielona nabywcy na zakupione noże, 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 rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
11. Gwarancja Gerlach podlega prawu polskiemu. Miejscem wykonania zobowiązań z gwarancji Gerlach jest siedziba Gerlach w Drzewicy w Polsce. Sędem właściwym miejscowo jest sąd właściwy dla siedziby Gerlach.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA/BEZPIECZEŃSTWA NOŻY KUCHENNYCH

Noże kuchenne służą do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem potraw, takich jak m.in. krojenie, siekanie, filetowanie czy dekorowanie. Należy ich używać zgodnie z informacjami zawartymi w karcie gwarancyjnej i instrukcji bezpieczeństwa. Produkt przeznaczony do użytkowania przez osoby dorosłe, posiadające umiejętności do wykonywania prostych czynności związanych z przygotowaniem posiłków z wykorzystaniem ostrych narzędzi w warunkach domowych. Uwaga! Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci bez opieki dorosłych. Używanie noży kuchennych niezgodnie z ich przeznaczeniem może skutkować uszkodzeniem lub zniszczeniem produktu oraz stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia użytkownika.

Podczas użytkowania produktów o ostrych krawędziach należy zachować ostrożność i zwrócić uwagę na bezpieczeństwo osób postronnych, nieświadomych potencjalnych zagrożeń, w szczególności dzieci, ale także i zwierząt.

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

1. Przed pierwszym użyciem umyj noże w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego środka myjącego.
2. Unikaj używania noży kuchennych do czynności niewłaściwych, np. otwierania puszek.
3. Zanim użyjesz noży, upewnij się, że są odpowiedni ostre – tępe noże zwiększają ryzyko poślizgnięcia ostrza i skaleczenia użytkownika. Nigdy nie próbuj łapać spadającego ostrza.
4. Zawsze krój na stabilnej desce do krojenia. Aby nie uszkodzić ostrza unikaj desek kamiennych, szklanych oraz metalowych.
5. Trzymaj nóż pewnie, trzymając rękojeść blisko nasady ostrza. Drugą rękę ułóż tak, aby ochronić palce podczas krojenia. Wykonuj je płynnymi, kontrolowanymi ruchami.
6. Nie pozostawiaj na nożach resztek żywności, czy resztek przypraw.
7. Staraj się nie trzymać noży zbyt długo w wodzie.
8. Pamiętaj, aby nie myć noży w zmywarce, a zwłaszcza tych, które posiadają drewniane elementy.
9. Nie czyść noży szorstkimi myjkami, gąbkami czy ściereczkami, ani nie używaj silnych środków myjących.
10. Myjąc noże ręcznie, stosuj ciepłą wodę z dodatkiem łagodnego detergentu, a po umyciu opłucz swoje noże czystą wodą i wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

11. Po każdym ostrzeniu, przepłucz swoje noże ciepłą wodą i wytrzyj do sucha miękką ściereczką.
12. Aby dłużej zachować najwyższe walory estetyczne bloków do noży zalecamy mycie ręczne. Delikatnie wytrzyj blok wilgotną ściereczką, aby usunąć kurz, tłuszcz i zabrudzenia. W przypadku bloków drewnianych, regularnie przetrzyj powierzchnię bloku olejem spożywczym.
13. Pamiętaj, by ostrzyć noże przy użyciu tradycyjnych ostrzałek o stałym kącie ostrzenia lub ostrzałek typu "musat" starając się zachować właściwy kąt ostrzenia.
14. Nigdy nie ostrz noży na wysoko obrotowych tarczach ściernych.
15. Nie ostrz noży z ząbkowanym ostrzem za pomocą tradycyjnych ostrzałek dwufazowych i trójfazowych.
16. Przechowuj noże w suchym i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci, najlepiej w zamkniętych szafkach lub wysoko zamontowanych miejscach, odpowiednio zabezpieczając przed niekontrolowanym przemieszczaniem. Unikaj ekspozycji produktu na czynniki atmosferyczne (np. wilgoć, nadmierne nasłonecznienie), nie pozostawiaj noży na zewnątrz.