

# WARUNKI GWARANCJI NA PRZYBORY KUCHENNE

1. „GERLACH” Spółka Akcyjna z siedzibą w Drzewicy (26-340) przy ul. Braci Kobyłańskich 41 (dalej Gerlach), udziela niniejszym gwarancji na oferowane przybory kuchenne na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.
2. Gerlach gwarantuje Państwu, że oferowane przybory kuchenne są należytej jakości.
3. 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.
4. 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.
5. Gwarancja niniejsza nie obejmuje:
  - uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania, czyli niezgodnego z instrukcją użytkowania/bezpieczeństwa zawartą na/w opakowaniu,
  - wad powstałych w skutek samodzielnych uszkodzeń takich jak zarysowania powstałe podczas mycia, w szczególności w zmywarkach,
  - pęknięć spowodowanych upadkiem,
  - uszkodzeń w wyniku używania ostrych narzędzi na powierzchni,
  - uszkodzeń powstałych z powodu dalszego używania wyrobu po uprzednim ujawnieniu w nim wady,
  - zniszczeń wskutek napraw dokonywanych poza Gerlach.
6. Gwarancja zostaje udzielona nabywcy na zakupione przybory kuchenne, a warunkiem jest przedstawienie w punkcie sprzedaży lub w siedzibie Gerlach dowodu zakupu wraz z reklamowanym wyrobem objętym gwarancją.
7. Gwarancja obowiązuje na terytorium Unii Europejskiej i Wielkiej Brytanii.
8. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
9. 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 UŻYTKOWANIA/BEZPIECZEŃSTWA PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Przybory kuchenne (stalowe / z elementami stalowymi) służą do przygotowywania posiłków. 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 przygotowywaniem posiłków w wysokiej temperaturze, bądź z wykorzystaniem ostrych narzędzi w warunkach domowych. Uwaga! Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci bez opieki dorosłych. Używanie przyborów niezgodnie z ich przeznaczeniem może skutkować uszkodzeniem lub zniszczeniem produktu oraz stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia użytkownika.

Podczas użytkowania produktów narażonych na kontakt z wysokimi temperaturami i/lub ostrymi krawędziami (np. widelec kucharski, nóż do pizzy, obieraczki) należy zachować ostrożność i zwrócić uwagę na bezpieczeństwo osób postronnych, nieświadomych potencjalnych zagrożeń, w szczególności dzieci, ale także i zwierząt. Niewłaściwe obchodzenie się z produktem grozi ryzykiem poparzenia, uszkodzenia ciała lub mienia.

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

1. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj przybory. Zanim użyjesz ich ponownie upewnij się, że akcesoria są czyste i wolne od uszkodzeń.
2. Zanim użyjesz tłuczka do mięsa, sprawdź czy podłoże (pod mięsem) jest stabilne.
3. Stalowe przybory można używać w naczyniach ze stali nierdzewnej. Nie zaleca się ich użycia w naczyniach z powłoką nieprzywierającą.
4. Nie pozostawiaj na przyborach resztek żywności, czy resztek przypraw. Zaleca się mycie akcesoriów niezwłocznie po użyciu.
5. Podczas pracy z gorącymi naczyniami lub potrawami, aby uniknąć oparzeń używaj rękawic kuchennych. Nie pozostawiaj przyborów w gorących bądź podgrzewanych naczyniach przez dłuższy czas.
6. Przybory można myć w zmywarce. Regularne mycie w wysokich temperaturach może powodować utratę połysku akcesoriów. Zmiana ta nie wpływa jednak na bezpieczeństwo użytkowania produktu.
7. Aby dłużej zachować najwyższe walory estetyczne produktu zalecamy mycie ręczne. W przypadku mycia ręcznego przyborów należy używać gąbki i delikatnych środków myjących, a następnie opłukać ciepłą wodą. Aby uniknąć zacieków oraz zapobiec tworzeniu się smug należy dokładnie wytrzeć akcesoria bezpośrednio po umyciu.
8. Nie czyść akcesoriów szorstkimi myjkami, gąbkami czy ściereczkami, ani nie używaj silnych środków myjących.
9. Nie używaj ostrych, metalowych przyborów na powierzchni silikonowych nakładek.
10. Przechowuj przybory w suchym i bezpiecznym miejscu. Unikaj ekspozycji produktu na czynniki atmosferyczne (np. wilgoć, nadmierne nasłonecznienie), nie pozostawiaj przyborów na zewnątrz.