

WARUNKI GWARANCJI NA TASAK DO ZIÓŁ

1. „GERLACH” Spółka Akcyjna z siedzibą w Drzewicy (26-340) przy ul. Braci Kobyłańskich 41 (dalej Gerlach), udziela niniejszym gwarancji na oferowane tasaki do ziół na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.
2. Gerlach gwarantuje Państwu, że oferowane akcesoria 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 i pęknięcia 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 akcesoria 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. Miejscem wykonania zobowiązań z gwarancji Gerlach jest siedziba Gerlach w Drzewicy w Polsce. Sądem właściwym miejscowo jest sąd właściwy dla siedziby Gerlach.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA/BEZPIECZEŃSTWA

TASAKA DO ZIÓŁ

Tasak do ziół służy precyzyjnego siekania ziół, przypraw oraz drobnych składników. 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 akcesoriów niezgodnie z ich przeznaczeniem może skutkować uszkodzeniem lub zniszczeniem produktu oraz stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia użytkownika.

Podczas użytkowania produktów z ostrymi krawędziami 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 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 stalowe ostrze i przetrzyj drewniane elementy wilgotną szmatką. Zanim użyjesz ich ponownie upewnij się, że akcesoria są czyste i wolne od uszkodzeń.
2. Przed użyciem sprawdź czy ostrze jest odpowiednio ostre – tępy tasak zwiększa ryzyko poślizgnięcia ostrza i skaleczenia użytkownika. Nigdy nie próbuj łąpać spadającego ostrza.
3. Upewnij się, że podłoże na którym stoi deska jest stabilne, unikaj krojenia na nierównym terenie.
4. Regularnie ostrz tasak za pomocą osetki lub profesjonalnej ostrzałki, aby zapewnić jego efektywność.
5. Nie pozostawiaj drewnianych elementów w wodzie lub potrawach.
6. Nie pozostawiaj na akcesoriach resztek żywności, czy resztek przypraw. Zaleca się mycie akcesoriów niezwłocznie po użyciu.
7. Pamiętaj, aby nie myć w zmywarce akcesoriów, które posiadają drewniane elementy. Agresywne detergenty mogą spowodować pęknięcia.
8. Aby dłużej zachować trwałość oraz najwyższe walory estetyczne produktu myj przybory ręcznie. Stosuj ciepłą wodę z dodatkiem łagodnego detergentu, a po umyciu opłucz je czystą wodą i wytrzyj do sucha miękką ściereczką.
9. Nie czyść akcesoriów szorstkimi myjkami, gąbkami czy ściereczkami, ani nie używaj silnych środków myjących.
10. Przechowuj akcesoria w suchym miejscu. Unikaj ekspozycji produktu na czynniki atmosferyczne (bezpośrednie działanie światła słonecznego, wysokie temperatury, wilgoć), nie pozostawiaj ich na zewnątrz.