



Patelnie i garnki GreenPan – *użytkowanie, konserwacja i gwarancja*

Gratulujemy zakupu produktu GreenPan! Aby jak najdłużej mogli Państwo cieszyć się z jego wyjątkowych właściwości i w pełni je wykorzystać zalecamy stosować poniższe zasady użytkowania.

Przed pierwszym użyciem

Należy usunąć całość opakowania i etykiet, a ich materiały poddać recyklingowi. Naczynie umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i osuszyć.

Do smażenia zawsze odrobina oleju lub masła

Zalecamy stosować tłuszcze nie tylko dlatego, że wszystko lepiej smakuje z odrobiną masła lub oleju. Tłuszcz pomaga rozprzewadzać ciepło. Do smażenia w wysokiej temperaturze zalecamy oleje o wysokiej temperaturze dymienia. Zdecydowanie należy unikać olejów w sprayu – w swoim składzie posiadają propelent, który uszkadza powłoki nieprzywierające.

Najlepsza jest niska lub średnia moc kuchenki

Nasza opatentowana powłoka Thermolon™ rozprzewadza ciepło skuteczniej niż tradycyjne powłoki, dzięki czemu naczynie nagrzeje się wystarczająco, aby przygotować idealny stek nawet przy niskim lub średnim ogniu.

Naczynia GreenPan należy nagrzewać stopniowo, a następnie używać ich na niskiej oraz średniej mocy kuchenki, aby nie doznały szoku termicznego w skutek zbyt szybkiego nagrzania i zbyt wysokiej temperatury, która jest zbędna.

Nigdy nie zostawiaj pustego naczynia na włączonym palniku.

Magneto dla kuchenek indukcyjnych

Patelnie GreenPan z linii Magneto są wykonane z aluminium, gdy patelnia jest zimna jej dno nie zawsze jest w 100% płaskie (to zupełnie odwrotnie niż inne patelnie na indukcję, posiadające warstwowe dno). W momencie, gdy patelnia się nagrzeje, dno powinno stać się płaskie. Patelnię należy rozgrzewać stopniowo zwiększając moc kuchenki.

Akcesoria silikonowe lub drewniane

Akcesoria wykonane z miękkich materiałów takich jak silikon i drewno są delikatniejsze dla naczyń i wydłużają trwałość ich powłoki.

Nigdy nie należy kroić potraw na patelni lub w garnku.

Zanim umyjesz - ostudź

Zanurzenie gorącej patelni lub garnka w zimnej wodzie grozi szokiem termicznym, który może wypaczyć naczynie, uszkodzić powłokę, a nawet rozbić szklane pokrywki. Przed myciem należy zawsze pozostawić naczynia do ostygnięcia.

Najlepsze jest mycie ręczne

Nasze naczynia ze względu na nieprzywieralność są niezwykle łatwe do czyszczenia. Nawet do umycia zaschniętych resztek jedzenia wystarczy odrobina ciepłej wody, miękka gąbka lub szczotka oraz delikatny środek myjący. Można je również myć w zmywarce. Nie należy używać ściernych detergentów, myjek z wełny stalowej lub metalowych gąbek (druciaków).

Bezpieczne przechowywanie

Podczas przechowywania w szafkach kuchennych zalecamy korzystanie z przekładek ochronnych, które zabezpieczają powłokę przed zarysowaniami i odpryskami.

Jedzenie przywiera?

Przywieranie jedzenia do powierzchni patelni lub innych naczyń z powłoką Thermolon™ jest spowodowane przegrzaniem oraz stosowaniem nieodpowiednich tłuszczów, lub całkowitego ich braku.

W wyniku na powierzchni powstają małe, lepkie plamki (karbonizacja), które powodują przywieranie potraw.

Do ich usunięcia można spróbować użyć gąbki melaminowej.

Plamy we wnętrzu patelni: Napełnij patelnię do połowy wodą i zagotuj ją przez około 2 minuty. Wylej wodę i umieść patelnię na stabilnej powierzchni, takiej jak drewniana deska do krojenia. Ostrożnie użyj gąbki melaminowej na ciepłej patelni. To powinno załatwić sprawę.

Plamy na zewnątrz: Wymieszaj sodę oczyszczoną z niewielką ilością wody, aby uzyskać pastę. Nałóż pastę na plamy ściereczką lub szczoteczką o miękkim włosiu, pozostaw na chwilę, po czym spłucz białym octem.

Gwarancja GreenPan na produkty z serii Craft, Padova

Dożywotnia gwarancja na wady produkcyjne i materiałowe. Jednak gwarancja na powłokę zapobiegającą przywieraniu Thermolon Infinity Professional lub Thermolon Infinity Pro jest ograniczona do pięciu lat od daty zakupu produktu. Gwarancja jest ważna tylko do użytku domowego i zgodnego z instrukcją konserwacji i użytkowania. Wady spowodowane zaniedbaniem, niewłaściwym użytkowaniem i/lub użytkowaniem profesjonalnym nie są uważane za wady produkcyjne lub materiałowe. To samo dotyczy konsekwencji normalnego zużycia (np. przebarwień i zarysowań).

Gwarancja GreenPan na produkty z serii Smart Collection, Cambridge Black, Cambridge Bronze, Mayflower

Dożywotnia gwarancja na wady produkcyjne i materiałowe. Jednak gwarancja na powłokę zapobiegającą przywieraniu Thermolon Infinity jest ograniczona do dwóch lat od daty zakupu produktu. Gwarancja jest ważna tylko do użytku domowego i zgodnego z instrukcją konserwacji i użytkowania. Wady spowodowane zaniedbaniem, niewłaściwym użytkowaniem i/lub użytkowaniem profesjonalnym nie są uważane za wady produkcyjne lub materiałowe. To samo dotyczy konsekwencji normalnego zużycia (np. przebarwień i zarysowań).

Zgłoszenia gwarancyjne

Zgłoszenia gwarancyjne należy składać w miejscu zakupu produktu.

Jeśli w okresie gwarancji pojawiły się wady, które gwarancja obejmuje, należy sfotografować produkt tak, aby były one widoczne, a zdjęcia i opis wad, a także opis okoliczności w których one wystąpiły przedstawić sprzedawcy.

Należy też załączyć informacje, które pozwolą zidentyfikować transakcję zakupu (np. fotografię paragonu, numer zamówienia itp.)