

BergHOFF[®]

Так, Ти маєш рацію!

ДОГЛЯД ЗА ПРОДУКЦІЄЮ



Посуд. Завдяки тому, що посуд BergHOFF виготовляється з високоякісної нержавіючої сталі, підтримувати його в хорошому стані доволі легко.

Перед використанням новий посуд слід вимити гарячою водою із додаванням рідких миючих засобів типу «Гала», «Пур», «Фейрі» та ін. для видалення бруду, що залишився від виробництва, і змазки. Засіб потрібно нанести м'якою губкою на поверхню посуду, залишити на 5 хвилин, після чого змити водою. Одразу ж після миття посуд слід витерти насухо: якщо при цьому на рушнику залишаються сліди технологічної змазки, повторити процедуру 2-3 рази. Для кращого очищення рекомендується прокип'ятити в посуді воду з оцтом (на 1 л води – 1-2 ст. ложки 9-відсоткового оцту) протягом 15 хв.

Надалі посуд рекомендується мити м'якою губкою або серветкою з будь-яким м'яким миючим засобом. Для збереження блиску посуд необхідно одразу ж після миття витерти насухо.

Значні забруднення можна видалити за допомогою порошкоподібних засобів для чищення типу «Сарма», «Бреф», «Гала» тощо.

Не рекомендується застосовувати для очищення посуду металеві щітки, ножі, скребки та аналогічні предмети. Не можна використовувати для чищення засоби, якими можна пошкодити поверхню (наприклад, крупноабразивні матеріали), а також лужні миючі засоби, оскільки вони знищують блиск.

На поверхні посуду може утворитися вапняний наліт – так званий казанний накип. Такий наліт, а також плями від крохмалю та мінеральних солей деяких продуктів можна легко видалити губкою, змоченою в оцті, лимонному соку або розчині лимонної кислоти. Також можна використовувати миючі засоби, що містять лимонну кислоту. Для кращого очищення рекомендується прокип'ятити в посуді воду з оцтом (на 1 л води – 1 ст. ложка 9-відсоткового оцту) протягом 5 хвилин.

Уникайте перегріву посуду! Це може призвести до зміни кольору поверхні металу до золотавого чи світло-коричневого відтінку, появи райдужних плям. Це не є дефектом посуду і жодним чином не позначається ані на міцності посуду, ані на властивостях їжі, що готується. Для виключення зміни кольору металу необхідно суворо дотримуватися правил експлуатації посуду. Перегрійтий посуд повинен охолонути природним шляхом. Не рекомендується охолоджувати посуд за допомогою холодної води. У разі, якщо зміна кольору все-таки відбулася, використовуйте очисник для нержавіючої сталі, порошок для чищення, полірувальну пасту або зачекайте – з часом посуд відновить свій початковий зовнішній вигляд.

Столові прибори та кухонне приладдя. Нові столові прибори слід мити руками протягом перших тижнів експлуатації – найкраще це робити м'якою губкою чи серветкою в теплій воді з додаванням рідкого миючого засобу. Одразу ж після цього прибори треба витерти насухо. Якщо при витиранні на рушнику залиша-

ються сліди технічної змазки, процедуру треба повторити 2-3 рази. В подальшому допускається також миття в посудомийній машині (крім дизайнів з позолотою) – за умови суворого дотримання інструкції, особливо в частині, що стосується визначення кількості порошку та рідини для ополіскування; в іншому разі на поверхні сталі можуть утворюватися плями. Столові прибори бажано мити одразу ж після використання, оскільки майонез, лимон, гірчиця, кетчуп, яйця, сіль та оцет можуть впливати на поверхню сталі; також рекомендується витирати їх насухо одразу ж після миття – для збереження блиску. Складаючи столові прибори у раковину після їх використання, стежте, щоб зубці столових ножів не пошкодили поліровану поверхню інших приборів. Предмети з мушлями, що утворюються на поверхні через удари зубцями ножів, не підлягають заміні за гарантією (див. п. 4 гарантійного талону). Столові ножі виготовлено із хромованої сталі, тому їх слід мити окремо від іншого столового приладдя із хром-нікелевої сталі (у різних кутах посудомийної машини), оскільки за високої температури та високої концентрації миючих засобів змінюється молекулярна структура поверхневого шару нержавіючої сталі й можуть утворюватися плями. Столові прибори слід виймати з посудомийної машини не пізніше ніж через 10–20 хвилин після завершення її роботи. Плями й наліт, що можуть з'явитися на приборах, легко видаляються за допомогою очисника металу.

Кухонні ножі. За умови правильного догляду кухонні ножі прослужать вам довго. Харчові кислоти лимона, гірчиці, кетчупу можуть призвести до корозії навіть ножі, виготовлені з нержавіючої сталі. Тому найкраще, якщо ви одразу після використання помийте ніж під струменем води і витрете насухо у напрямку від заднього краю до ріжучого, від ручки до вістря ножа. Ніколи не поміщайте ножі у рідину для миття посуду. Під час миття ножів у посудомийній машині (як столові ножі) слід пам'ятати, що ріжучий край може бути пошкоджено при ударі по іншому металевому предмету. Не розрубуйте ножами кістки. Не використовуйте їх для обробки напівзаморожених або заморожених продуктів.

З часом ніж стає менш гострим. Легше всього повернути йому гостроту сталевим бруском (мусатом). Розташуйте лезо ножа біля вістря мусата під кутом приблизно 20 градусів. Проведіть ножем униз по мусату, описуючи невелику дугу. Повторіть таку ж дію зі зворотнього боку мусата для іншої сторони леза. Повторіть 5–10 разів, змінюючи ліву і праву сторони леза. Дуже важливо дотримувати кут 20 градусів і описувати дугу від ручки ножа до самого вістря. Швидкість, із якою ви виконуєте цю дію, не має значення.

Продукція BergHOFF відповідає усім вимогам безпеки, встановленим нормативною документацією, що діє в Україні.

Гарантійний талон

Представництво BergHOFF Worldwide в Україні:

08130, Київська обл., Києво-Святошинський р-н, с. Чайки, вул. Антонова, 8.

Тел: +38 (044) 498-27-12, e-mail: office@berghoff.ua; www.berghoff.ua

Гарантійні зобов'язання

1. Термін гарантії визначається з дня продажу.
2. Цей талон підтверджує відсутність будь-яких пошкоджень товару і забезпечує безкоштовний ремонт або обмін протягом гарантійного терміну тих товарів, які мають приховані виробничі дефекти, дефекти матеріалу, що виявлені в процесі експлуатації.
3. При усуненні недоліків шляхом заміни з'ємних частин виробу або деталей виробу гарантійний термін дії на замінені деталі обчислюється від дня видачі товару після ремонту.
4. Умови гарантії діють та регулюються на підставі Закону України «Про захист прав споживачів».
5. З питань ремонту та сервісного обслуговування звертайтеся у спеціалізовані магазини, в яких було придбано товар. Гарантійне обслуговування проводиться тільки за наявності і при пред'явленні покупцем гарантійного талону, фірмової упаковки та касового (товарного) чеку на придбання товару.

Гарантійне обслуговування не здійснюється, якщо:

- 1) були порушені правила та умови експлуатації;
- 2) покупцем було втрачено гарантійний талон;
- 3) виріб застосовувався у цілях, не передбачених інструкцією;
- 4) товар має пошкодження хімічного, механічного характеру або викликане пожежею чи стихійним лихом.
- 5) товар має зовнішні оптичні зміни, що виникли в результаті звичайного застосування, якщо вони не впливають на функціональні властивості посуду.

Гарантійний термін – 24 місяця з дня продажу

Відмітка про продаж

Посуд

(артикул та найменування)

проданий у справному стані і придатний до експлуатації

(день)

(місяць)

(рік)

Штамп торговельної організації

Продавець

(П.І.Б., підпис)

Талон дійсний за наявності всіх передбачених відміток та печаток, зроблених у момент придбання виробу.