

Warunki gwarancyjne

1. Informacje ogólne:

- Produkty Ballarini to design, jakość i produkcja Made in Italy.
- Wszystkie produkty wykonane przy użyciu najnowszych technologii, mających zapewnić maksymalną jakość i trwałość użytkowania.
- Precyzyjne metody wykonania i nadzoru technologicznego gwarantują że nasze wyroby są pozbawione wszelkich wad produkcyjnych i materiałowych.
- Powierzchnie non-stick wykonane z materiałów z najwyższej jakości pozwalając je użytkować przez wiele lat bez uszczerbku dla jakości smażenia lub gotowania.
- Patelnie Ballarini pozwalają na beztłuszczowe smażenie i duszenie potraw.
- Powierzchnie non-stick nie zawierają w swoim składzie PFOA.
- Produkty pozbawione są również domieszek niklu oraz metali ciężkich – idealne dla osób wrażliwych i alergików.
- Produkty Ballarini dostosowane są do mycia w zmywarkach przy zastosowaniu niskich temperatur – odpowiedni program w zmywarce.
- Produkty Ballarini, to naczynia wyprodukowane w fabryce posługującej się certyfikatami UNI EN ISO14001, gwarantującymi najwyższy poziom standardów produkcyjnych.

2. Wskazówki użytkowania:

- Przed pierwszym użyciem naczynie należy starannie umyć pod bieżącą wodą używając ogólnie dostępnych środków do tego przeznaczonych, następnie dokładnie spłukać i wytrzeć do sucha.
- Na papierowy ręcznik lub miękką szmatkę nanieść trochę oliwy spożywczej i natrzeć nią wewnętrzną powierzchnię. Pozostawić do wyschnięcia.
- Zaleca się powtarzanie tego procesu raz na jakiś czas celem wydłużenia żywotności powierzchni.
- Przy użytkowaniu w piekarnikach nie ustawiać temperatury większej niż 160 stopni Celsjusza, aby nie stopić uchwytów – dotyczy naczyń z uchwytemi z tworzywa sztucznego.
- Mycie w zmywarkach – tylko i wyłącznie w niskich temperaturach na specjalnie do tego zdefiniowanych programach mycia.
- Naczynia myć tylko i wyłącznie po ich pełnym wystudzeniu. Nie wolno zalewać ich zimną wodą, kiedy powierzchnia jest rozgrzana.
- W produktach wyposażonych w wskaźnik Thermopoint ciemno zielony kolor wskazuje temperaturę pełnego wychłodzenia.
- Nie pozostawiać naczyń na rozgrzanej powierzchni bez produktów w środku.
- Nie kroić potraw w naczyniach, nie uderzać ostrymi częściami w ich powłokę, nie rysować.
- Używać tylko i wyłącznie miękkich lub drewnianych narzędzi specjalnie do tego przystosowanych.
- Przy składowaniu uważać, ażeby powierzchnie patelni lub innych naczyń nie miały ze sobą styczności – częsty powód zarysowań.
- Odbarwienia pojawiające się na powierzchniach po pewnym okresie użytkowania są normalnym objawem i nie stanowią podstaw do reklamacji.

3. Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń mechanicznych (zarysowań, wgnieceń, odkształceń),
- uszkodzeń powłoki (wypaczenie, odkształcenie, odbarwienie, rozwarstwienia dna itp.) powstałych na skutek przegrzania naczynia,
- skutków upadku lub silnego uderzenia,
- uszkodzeń i zarysowań powstałych w wyniku użycia ostrych narzędzi,
- uszkodzeń i zarysowań powierzchni powstałych na skutek używania ostrych gąbek,
- stopienia tworzywa – uchwyty,
- otarcia powłoki na zewnątrz, wewnątrz lub na krawędzi naczynia na skutek kontaktu z innymi – np. z pokrywkami,
- wskaźnika Thermopoint w patelniach wyposażonych w taki indykator,
- wszelkich zarysowań wynikających ze złego przechowywania naczyń,
- naczyń, w których stwierdzono używanie do celów profesjonalnych i przemysłowych.

4. Okres gwarancji:

- Zgodnie z normami Unii Europejskiej (minimum 2 lata od daty zakupu*).
- Warunkiem jest przedstawienie dowodu zakupu z pełnymi danymi punktu sprzedaży, data sprzedaży oraz wyszczególnionym rodzajem zakupionego przedmiotu.

** Okres gwarancji różni się w zależności od marki i linii produktu. Szczegółowe informacje o okresie gwarancji danego produktu dostępne są na stronie produktu.*