

1. O PRODUKTACH

- Wszystkie produkty Ballarini wyprodukowane są w obrębie Unii Europejskiej w fabryce we Włoszech.
- Spełniają zatem wszelkie surowe normy jakościowe i zdrowotne narzucone przez UE.
- Produkty Ballarini to naczynia wyprodukowane w fabryce posługującej się certyfikatami UNI EN ISO14001, gwarantującymi najwyższy poziom standardów produkcyjnych.
- Wszystkie produkty wykonane są 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 pozwalają je użytkować przez wiele lat bez uszczerbku dla jakości smażenia lub gotowania.
- Patełnie i garnki Ballarini pozwalają na beztłuszczowe smażenie, gotowanie 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.

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°C, aby nie stopić uchwytów – dotyczy naczyń z uchwytami z tworzywa sztucznego.
- Mycie w zmywarkach – tylko i wyłącznie w niskich temperaturach na specjalnie do tego zdefiniowanych programach mycia.
- Mycie w zmywarkach działa destrukcyjnie na właściwości nieprzywierające powłok.
- Naczynia myć tylko i wyłącznie po ich pełnym wystudzeniu. Nie wolno zalewać ich zimną wodą, kiedy powierzchnia jest rozgrzana.

- W produktach wyposażonych we wskaźnik Thermopoint ciemno zielony kolor wskazuje temperaturę pełnego wychłodzenia (rys. 1).
- 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.
- Przy składowaniu zaleca się używanie specjalnie do tego przystosowanych przekładek filcowych.
- Odbarwienia pojawiające się na powierzchniach po pewnym okresie użytkowania są normalnym objawem i nie stanowią podstaw do reklamacji.



Rysunek 1 - Thermopoint

3. GWARANCJA

- A. Gwarancja obejmuje właściwości nieprzywierające powłok oraz wszelkie wady fabryczne.
- B. Gwarancje NIE obejmuje:
- Uszkodzeń powłoki na skutek przegrzania naczynia.
 - Skutków upadku lub silnego uderzenia.
 - Uszkodzeń powstałych w wyniku użycia ostrych narzędzi.
 - Uszkodzeń powierzchni powstałych na skutek używania ostrych gąbek.
 - Odbarwień i innych zmian powstałych na skutek przegrzania.
 - Odbarwień powłoki zewnętrznej powstałych na skutek spalania na jej powierzchni tłuszczu.
 - 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.

4. OKRES GWARANCYJNY

- Zgodnie z normami Unii Europejskiej 2 lata od daty zakupu.

5. DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

- W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących produktów Ballarini prosimy o kontakt mailowy do biura obsługi klienta pod adresem: bok@npcpolska.pl.