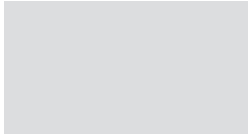
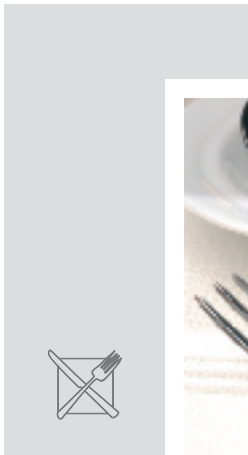
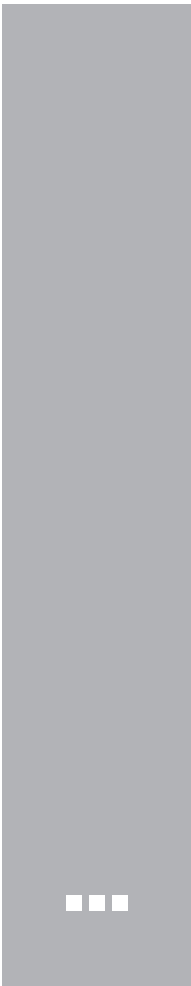




BergHOFF[®]



Przewodnik po
sztućcach



Importer: Nois Sp. z o.o.
02-233 Warszawa
ul. Jutrzenki 12





Szanowni Państwo!

Przede wszystkim chcieliśmy Państwu bardzo podziękować za zaufanie, którym obdarzyliście firmę BergHOFF nabywając nasze sztucce. W ten sposób dajcie nam Państwo wyraźny sygnał, że nasze wysiłki, by wzbogacić i uprościć Państwa czynności kulinarne, zostały docenione. Firma BergHOFF wytwarza wyłącznie estetyczne, bezpieczne oraz łatwe i wydajne w użyciu produkty, które spełniają najwyższe standardy technologii przemysłowej. Jak odnosimy nasz sukces? Nieustannie spoglądamy w przyszłość, szukamy nowych rozwiązań i słuchamy Państwa - naszych Klientów.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji. Zawiera ona wszystko, co należy wiedzieć o sztuccach. Na kolejnych stronach znajdziecie Państwo mnóstwo cennych wskazówek odnośnie ich pielęgnacji, jak również dane techniczne i informacje o gwarancji.

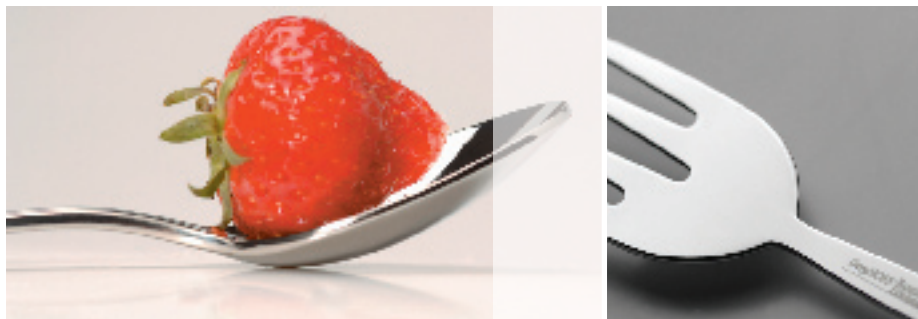
Prosimy o zachowanie instrukcji pod ręką, tak aby w każdej chwili mogli Państwo wyjaśnić wszelkie wątpliwości dotyczące sztucców. Mamy nadzieję, że ich użytkowanie dostarczy Państwu przyjemności na długie lata.

Witamy w świecie firmy BergHOFF!

BergHOFF®

Przewodnik
po sztuccach





BergHOFF®

Przewodnik
po sztućcach

UŻYTKOWANIE I DBAŁOŚĆ

- W pierwszej kolejności sztućce należy rozpakować i sprawdzić zawartość opakowania przed jego wyrzuceniem.
- Przez kilka pierwszych tygodni użytkowania sztućce ze stali nierdzewnej należy myć ręcznie. Po zahartowaniu stali nierdzewnej w procesie czyszczenia będzie się ona nadawać do mycia w zmywarce. Jeśli chcą Państwo jednak, by sztućce zachowały swój oryginalny blask i połysk, zalecamy mycie ich ręcznie (plastikowe uchwyty myte w zmywarce mogą na przykład utracić połysk i zmatowieć). Do ręcznego mycia sztućców prosimy używać ciepłej wody, łagodnego środka i miękkiej gąbki. Po umyciu sztućce należy niezwłocznie wysuszyć. Nie wolno przy tym stosować skoncentrowanych detergentów (takich jak do zmywarek) z dodatkiem cytryny lub innych owoców cytrusowych, gdyż mogą one zniszczyć Państwa sztućce.
- Przed włożeniem do zmywarki sztućce należy opłukać.
- Sztućców nie należy zbyt długo moczyć w wodzie, może to bowiem spowodować uszkodzenia.
- W przypadku mycia sztućców w zmywarce (po uważnej lekturze instrukcji!) na uwadze należy mieć następujące wskazówki:
- należy dokładnie przestrzegać instrukcji użytkowania zmywarki do





naczyń

- .. używać łagodnych detergentów, nie korzystać z detergentów, które wyprodukowane są na bazie cytryny lub owoców cytrusowych
 - .. nigdy nie należy używać więcej niż 1 łyżeczkę do herbaty środka czyszczącego
 - .. noże, widelce i łyżki umieścić w koszyku na sztućce - nie sortować artykułów typami. Strumień wody najskuteczniej czyści sztućce, gdy są one luźno umieszczone w koszyku
 - .. nie upychać sztućców w zmywarce
 - .. używać delikatnego i ekonomicznego programu
 - .. kiedy program zostanie zakończony, natychmiast wyjąć sztućce ze zmywarki.
- .. Jeśli będzie to możliwe, otworzyć zmywarę, aby para mogła się wydostać i następnie wytrzeć sztućce do sucha. W przeciwnym razie wysoka temperatura i wilgotność mogą spowodować korozję sztućców.
- .. Aby ułatwić proces czyszczenia sztućców i zmniejszyć ryzyko powstania korozji, odbarwień i nalotu, natychmiast po każdym użyciu

BergHOFF®

Przewodnik
po sztućcach





BergHOFF®

Przewodnik
po sztućcach



- 6 -

należy usunąć resztki jedzenia (np. majonez, jajka, sól lub ocet).

- “ UWAGA: W zmywarkach nie wolno myć sztućców posiadających złote elementy!
- “ Jeśli na sztućcach pokaże się rdza, może to oznaczać, że używacie Państwo zbyt dużo detergentu. Nasycona detergentem woda paruje pod wpływem ciepła powodując, iż detergent pozostaje na powierzchni w formie tłustych kwasów. Aby wyczyścić plamy rdzy, należy zastosować dobry środek do czyszczenia metalu, wówczas sztućce znów nabiorą połysku. Po dokładnym przetarciu plamy powinny zniknąć. Jeśli powstanie trochę osadu, plamy pozostaną na stałe.
- “ Odbarwienia można usunąć pastą zawierającą sodę i wodę.
- “ Stal nierdzewna nie wymaga polerowania. Aby przywrócić jej oryginalny blask, należy skorzystać ze środka do czyszczenia stali nierdzewnej (takiego jak “Środek do czyszczenia stali nierdzewnej” firmy BergHOFF). Produkty tego rodzaju posiadają szczególne właściwości czyszczące.
- “ Sztućce należy przechowywać z dala od bezpośrednich źródeł ciepła!
- “ Sztućców nie należy trzymać w torbach plastikowych lub innych



opakowaniach, w których może gromadzić się wilgoć. W celu bezpiecznego przechowywania ze sztućców należy usunąć oryginalne opakowanie i każdą sztukę zawinąć osobno w miękką szmatkę.

PRODUKCJA

Zanim łyżka bądź widelec trafią na stół, muszą przejść przez 30 etapów produkcji!

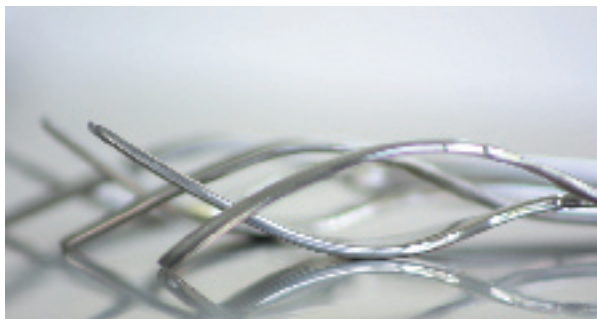
Przekształcenie surowej stali nierdzewnej w błyszczące, utwardzone sztućce wymaga określonej ilości etapów. Aby wykonać łyżkę lub nóż o wysokiej jakości koniecznych jest około trzydzieści kroków produkcyjnych. Firma BergHOFF kładzie duży nacisk na wysoką jakość surowca, a ponadto zwraca szczególną uwagę na zachowanie odpowiedniej jakości w każdej fazie produkcji. Nasze sztućce wytwarzane są w głównej mierze z wysokiej jakości stali chromowo-niklowej typu 18/10. Główne etapy produkcji są obecnie w większości zautomatyzowane:

- z arkuszy metalu wycinany jest surowy kształt
- elementy funkcjonalne (głównie szeroka część przednia) są wyrównywane
- w dalszej kolejności nadawany jest ostateczny kształt funkcjonalny,

BergHOFF®

Przewodnik
po sztućcach





BergHOFF®

Przewodnik
po sztućcach

np. ostrzy, widelców i części wklęsłych łyżki

- “ następnie z wybitej części kształtowane są ostrza noży i główki łyżek
- “ uformowany zostaje uchwyt
- “ gładkie, lakowane wykończenie wierzchniej strony uzyskiwane jest dzięki określonej ilości zabiegów wykończeniowych, takich jak szlifowanie i polerowanie

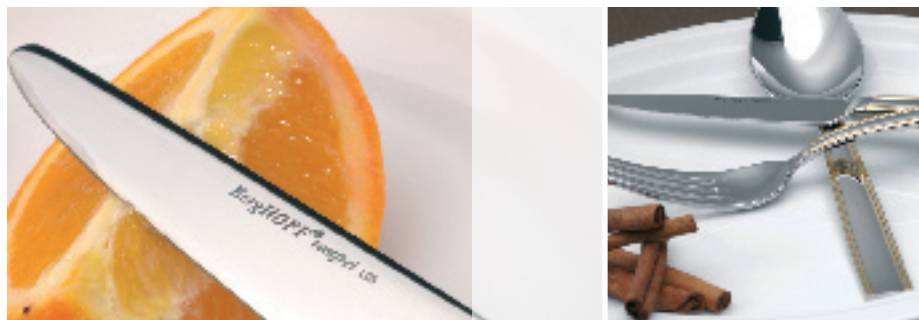
..

“ **MATERIAŁ**

Dobra jakość zaczyna się od wyboru właściwego materiału!

Surowcem stosowanym do produkcji noży, widelców i łyżek jest stal nierdzewna. Jest to ogólna nazwa obejmująca materiały, które są wolne od rdzy oraz kwasów i zawierają pewną ilość chromu (minimalna zawartość tego metalu wynosi 13 %). Wzrost odporności na korozję jest proporcjonalny do zawartości chromu. Odporność stali nierdzewnej na korozję osiągana jest poprzez naniesienie na powierzchnię bardzo cienkiej warstwy tlenku chromu, która jest niewidoczna dla oka.





Stal chromowo-niklowa używana do produkcji sztućców (z wyjątkiem noży, których ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej typu 18/0, tak więc nie ma niklu!) składa się w 18 % z chromu i w 8,5-10 % z niklu. Ponadto zawiera też dodatek węgla i stali. Po ostrożnym procesie przetwarzania stal chromowo-niklowa otrzymuje ciepły, kremowy kolor.

Dodatek niklu powoduje, iż stal zyskuje odporność także na wysoko skoncentrowane kwasy, podczas gdy wysoka zawartość chromu zabezpiecza przed korozją. W konsekwencji stal chromowo-niklowa jest zabezpieczona w stopniu umożliwiającym mycie w zmywarce i w szczególności nadaje się do użytku w celach gastronomicznych.

Ponieważ metal ten łatwo daje się kształtować, możliwości tworzenia atrakcyjnych projektów sztućców są niemal nieograniczone.

GWARANCJA

- Firma BergHOFF zastąpi lub naprawi wszystkie produkty, których uszkodzenia wynikały z wady materiałowej bądź z wad produkcyjnych oraz wówczas, gdy produkty używane były w warunkach, które wymieniono w instrukcji. Prosimy o wysłanie produktu w oryginalnym opakowaniu lub we właściwym opakowaniu transportowym w celu naprawy lub zastąpienia produktu. Gwarancja nie obejmuje kosztów wysyłki i opłat manipulacyjnych.

BergHOFF®

Przewodnik
po sztućcach





BergHOFF®

Przewodnik
po sztućcach

- “ Niniejsza gwarancja wyklucza uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie, uszkodzenia powstałe na skutek upadku, etc.
- “ Gwarancja nie obejmuje również takich defektów jak zgięcie / rozbicie części (np. spowodowane upadkiem), złamanie i/lub wyszczerbienie ostrzy lub krawędzi, stopienie uchwytów czy zepsucie drewnianych uchwytów.
- “ Pojawić się mogą mniejsze zarysowania, małe niedoskonałości lub przebarwienia, nie mają one jednak wpływu na użytkowanie produktów i nie podlegają roszczeniom gwarancyjnym.
- “ Gwarancja nie dopuszcza stosowania detergentów na bazie owoców cytrusowych, które oddziałują na powłokę z antyutleniaczem i mogą przyczynić się do powstania korozji.

