

СЕРТИФИКАТ ЗА ГАРАНЦИЯ

Настоящата търговска гаранция се предоставя от: Kitchen Shop

ТЪРГОВСКИЯТ ГАРАНЦИОНЕН ПЕРИОД, приложим за потребителите (всяко физическо лице или група физически лица, действащи извън рамките на своята търговска, промишлена, занаятчийска или свободна дейност) за продуктите, продавани от KITCHEN SHOP, е:

- 2 години за готварски съдове, прибори и инструменти за готвене, термоси, прибори от неръждаема стомана и домакински електроуреди, с изключение на случаите, изброени по-долу;
- 3 години за съдове за готвене AMT GastroGuss;
- Между 2 и 5 години за продуктите на Westmark и Kormaz (вижте инструкциите на опаковката);
- Между 2 и 10 години за продуктите AnySharp, Ballarini, Duralex, Imperia, Peugeot, SimpleHuman (вижте инструкциите на опаковката);
- 5 години за продуктите de Buyer от сериите Choc, Choc Extreme, Choc Resto Induction, Emile Henry – Deligh, Sublime+, Demeysere (сериите Alu Industry 3 Duraslide и Alu Industry Ceraforce);
- Между 8 и 10 години за продуктите Blendtec;
- 10 години за продуктите на Emile Henry (с изключение на гамите Delight и SUBLIME+ – 5 години), Pyrex, Brabantia, Demeysere (5- и 7-пластови тигани и гамите Atlantis, Apollo, Intense, Proline, 5-Plus, Commercial, Mini, Resto 3);
- Доживотна гаранция за съдовете за готвене Staub, de Buyer от сериите Mineral B и Carbone Plus, както и за механизмите на солниците и пиперниците Peugeot, Marlux и de Buyer
- Тенджери под налягане: Monix, Bra, Zwilling, Korkmaz, Zokura (2 години), AMT (3 години) - (с изключение на уплътнението, клапана и предпазния клапан);
- За продукти, които не са включени в горния списък, срокът на търговската гаранция е посоченият върху оригиналната опаковка, като минималният срок е 2 (две) години.

Търговският гаранционен период приложим за купувачи като юридически лица е 1 (една) година, считано от датата на закупуване.

Продуктите са тествани и одобрени в съответствие с изискванията на европейското законодателство. За да може използването на тези продукти да се извършва в оптимални условия, се изисква употреба и поддръжка в съответствие със съответните инструкции за употреба.

При необходимост от сервизно обслужване можете да се свържете с нас на имейл адрес: office@kitchenshop.bg или на телефон + 359877175203.

1. ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

- 1.1 Продължителността на търговската гаранция за закупения продукт е, както е посочено по-горе.
- 1.2 Гаранционният срок започва да тече от датата на продажба на продукта и е валиден само при представяне на гаранционния сертификат и касовата бележка или данъчната фактура, както е приложимо.
- 1.3 Търговската гаранция, предоставена за Продукта, се отнася само за дефекти на съответствието, за които Потребителят е съобщил на Продавача в рамките на 2 (два) месеца от датата на откриване на дефекта.
- 1.4 За купувачи юридически лица, дефектите на съответствието трябва да бъдат съобщени на Продавача в рамките на 2 (два) дни от датата на откриване на дефекта.
- 1.5 Периода на нефункционалност, причинен от липсата на съответствие по време на гаранционния период, удължава както законовия гаранционен период за съответствие, така и търговския гаранционен период. Този период започва да тече от момента, в който гарантът е уведомен за несъответствието и приключва, когато продуктът бъде върнат на потребителя в нормално експлоатационно състояние.
- 1.6 Продуктите за лична хигиена, разпечатани от потребителя (напр. нокторезачки, ножици, пинсети, пили за нокти, гъби за баня, гъби за грим, кюрети за маникюр, клещи за нокти и кожички и т.н.), НЕ могат да бъдат върнати поради причини, свързани със здравето или хигиената.

2. ГАРАНЦИОННИ ОГРАНИЧЕНИЯ

- 2.1 **Гаранцията не покрива:**
 - Нормално износване на продукта;
 - **Ръждясване на неемайлирани продукти от чугун, желязо или стомана или потъмняване на медта, ако не се спазват инструкциите. Прочетете инструкциите, намиращи се на обратната страна и на опаковката!**
 - **Употреба с търговска цел или прекомерна употреба (злоупотреба) на продукта;**
 - Дефекти, причинени от небрежна употреба или злоупотреби (напр. драскотини, начупвания, пукнатини, повърхностни пукнатини по керамичните повърхности Flame® и съдовете за печене на хляб Emile Henry, изгаряния, огъване или счупване на остриетата на ножовете);
 - Дефекти причинени в резултат на неправилна употреба (например: употребата на ножове за рязане на кости или нехранителни продукти, изгаряне на съдове при употреба на твърде силен пламък);
 - Естетически дефекти (напр. обезцветяване, поява на петна, ефект на дъгата, матовост, млъчен вид), причинени от прегреване или нормални шумове, които се появяват в процеса на нагряване на съдовете от неръждаема стомана;
 - Проблеми, причинени от мизирис и дим по време на готвене;
 - Вкусът и текстурата на храната, приготвена с помощта на уреди (напр. сокоизстисквачка за плодове/зеленчуци, мелница, филтър за кафе/машина за еспreso, блендер, кухненски робот, миксер);
 - Уплътнения, клапани и предпазни клапани на тенджерите под налягане;
 - Незалепващият слой на съдовете с незалепващо или керамично покритие, тъй като те могат постепенно да загубят незалепващите си свойства в зависимост от вида на готвене или използваната температура;
 - Плесени, комари и бълхи, които могат да се появят в органичната екосистема на Veritable gardens, както и светлината, излъчвана от техните светодиоди.
- 2.2 **Гаранцията не дава право на потребителя на обезщетение, надхвърлящо стойността на самия продукт.**
- 2.3 Гаранцията е валидна само на територията на България.
- 2.4 **Други разпоредби, свързани с гаранции:**

В случаите на несъответствие и искове по търговска гаранция, потребителят има право да поиска от продавача безплатен ремонт или замяна на продукта, освен ако такава мярка е невъзможна или непропорционална.

Търговската гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112 - 115, и независимо от търговската гаранция продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно гаранцията по чл. 112 – 115.

Приложими разпоредби на Закона за защита на потребителите:

Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) (Нова - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) (Предидшна ал. 1 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) (Предидшна ал. 2, изм. - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) (Предидшна ал. 3 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) (Предидшна ал. 4 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;
2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) (Нова - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предидшна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.
- Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА НА СЪДОВЕТЕ И ИНСТРУМЕНТИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

- Преди първата употреба отстранете всички етикети и измийте съдовете и инструментите за готвене с вода и препарат за съдове, след което ги подсушете.

Инструкции за почистване и поддръжка на съдове с незалепащо покритие:

- Не прегрявайте съдовете за готвене и не ги оставяйте върху източник на топлина за повече от 3 минути, без да добавяте храна или олио за готвене, тъй като това може да доведе до изгаряне на незалепащото покритие, да промени цвета му и да намали незалепащите му свойства.
- Избягвайте термичен шок (напр. не поставяйте горещи съдове в студена вода след употреба).
- За да предпазите незалепащото покритие, не използвайте остри инструменти или такива от твърд материал, а само дървени, пластмасови или силиконови прибори.
- Пластмасовите дръжки на съдовете с незалепащо покритие издържат на температури във фурната до 160 или 240 градуса по Целзий, в зависимост от модела. Пазете ги от пряк огън!
- Съдовете с незалепащо покритие трябва да се почистват с гореща вода и обикновен препарат за съдове. Избягвайте да използвате абразивната страна на гъбата за съдове или телена гъба. Препоръчва се ръчно измиване.

Инструкции за почистване и поддръжка на керамични съдове с незалепащо покритие:

- Не прегрявайте керамичните съдове с незалепащо покритие и не ги оставяйте върху източник на топлина за повече от 3 минути, без да добавяте храна или олио за готвене, тъй като това може да доведе до изгаряне на покритието, промяна на цвета му и намаляване на свойствата му.
- Избягвайте да използвате метални прибори върху незалепащата повърхност. Използвайте пластмасови, силиконови или дървени прибори, за да удължите живота на съдовете за готвене.
- Избягвайте термичен шок (напр. не поставяйте горещи съдове в студена вода след употреба).
- С течение на времето незалепащото покритие може да загуби свойствата си. Този процес се ускорява при излагане на високи температури.
- Почиствайте с гореща вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте абразивната страна на гъбата за съдове или телена гъба. Препоръчва се ръчно измиване.

Инструкции за почистване и поддръжка на съдове от неръждаема стомана:

- Не прегрявайте съдовете за готвене и не ги оставяйте върху източник на топлина за повече от 3 минути, без да добавяте вода, храна или олио за готвене, тъй като повърхността може да пожелтее или да се получи ефект на дъга. Излагането на минерали и киселини от храната, хлориди и агресивни почистващи препарати може да доведе до появата на бели петна.
- Почиствайте с мека гъба и препарат за съдове. Избягвайте употребата на телена гъба или абразивни почистващи препарати.
- Ако забележите петна, обезцветени зони или ефект на дъга, може да почистете лесно със смес от оцет и вода или лимонов сок.
- Препоръчва се добавяне на трапезна сол към вече врящата вода. Солта може да повлияе на неръждаемата стомана, ако не се разтвори веднага.

Инструкции за почистване и поддръжка на чугунени съдове:

- **Не поставяйте чугунените съдове директно върху силен пламък или на най-високата степен на нагряване на индукционните котлони.** Загрявайте постепенно, като започнете със слаб пламък или по-ниска степен на нагряване на котлона.
- Преди първата употреба, препоръчваме обработката на съда с малко количество олио за готвене. Загрейте постепенно за няколко минути, след което отстранете излишната мазнина.
- Избягвайте термичен шок (напр. не поставяйте горещи съдове в студена вода след употреба) или силен механичен удар, тъй като могат да се появят пукнатини.
- Не поставяйте във фурната съдове с дървени дръжки.
- Почиствайте чугунените съдове с мека гъба и обикновен препарат за съдове. Емайлираните чугунени съдове не трябва да се почистват с телена гъба!
- Чугунените съдове могат да се почистват в съдомиялна машина (само емайлиран чугун), но се препоръчва ръчно измиване. Ако използвате съдомиялна машина, съдовете може да придобият млечен или матов вид.

Инструкции за почистване и поддръжка на керамични съдове Emile Henry:

- Керамичните съдове могат да се поставят директно от хладилника във фурната. Тези продукти са устойчиви на високи температури и микровълни.
- Ръчното почистване на керамиката Emile Henry е лесно. Използването на съдомиялна машина може да доведе до млечен или матов вид.
- Керамичните съдове, изработени по технологията Ceradon® HE трябва да се използват директно върху пламък, а само в класическа и/или микровълнова фурна (напр. тави, чинии, купички gatekin и др.).
- Гарнитурите Flame® и SUBLIME® могат да се използват на пламък, във фурната, както и на стъклокерамични, халогенни и електрически котлони.
- За керамични съдове Flame® (тенджер, тажини) преди първата употреба се препоръчва да кипнете достатъчно количество прясно мляко, което да покрие дъното на съда. Оставете съда да изстине, преди да го измиете.
- Винаги използвайте малък или среден пламък, който не надвишава основата на съда. Използвайте съда за бавно готвене.
- По време на употреба, върху емайлираната повърхност на керамиката Flame® и съдовете за печене на хляб могат да се появят малки повърхностни пукнатини. Това е нормално и не се отразява на качеството на съдовете за готвене.
- Колекцията Delight и SUBLIME® е подходяща за използване на всеки вид котлон, включително индукция.
- Керамиката за барбекю е предназначена само за външни грилове и фурни. Не поставяйте продукта директно върху пламъка, тъй като ще се напука.
- Ако по дъното на съдовете Flame®, SUBLIME® и Delight остане втвърдена храна, кипнете смес от вода и бял оцет/препарат за почистване на съдове/сода за хляб.
- Не използвайте съдовете за готвене празни върху източник на топлина.

Инструкции за почистване и поддръжка на ножовете:

- Не използвайте кухненските ножове за други домакински цели, като например рязане на кости, консерви или дърво, отвиване на болтове; а само за рязане на хранителни продукти. Заточвайте редовно ножовете. Ъгълът на заточване на европейските ножове на точило (масат) или камък е 22-25 градуса. За японските ножове, ъгълът на заточване е 10-20 градуса, като се препоръчва употребата на камък с фина грануляция (от 1000 нагоре).
- Зеленчуците, месото, рибата или хлябът се различават значително по размер и текстура. Използвайте подходящ нож за всеки тип хранителен продукт.
- Не оставяйте ножове в мивката! Това не само създава риск от нараняване по време на миене, но и притъпява остриетата им от контакта с други съдове.
- За рязане използвайте само дървени или пластмасови дъски за рязане. Стъклените, керамичните или каменните дъски за рязане са много твърди и могат да повредят финото острие на ножовете.
- Почиствайте ножовете веднага след употреба. Дори и ножовете от неръждаема стомана не са 100% устойчиви на ръжда, тъй като съдържат въглерод, за да са твърди. Киселините (получени от плодови и зеленчукови сокове, горчица, кетчуп и др.) трябва да се отстранят от острието веднага след употреба. След употреба почистете възможно най-бързо острието с влажна кърпа или неабразивна гъба и го подсушете с кърпа. Ако се появят петна от ръжда, те могат лесно да бъдат отстранени с мека кърпа или специален неабразивен препарат за почистване на неръждаема стомана.
- **Ножовете с дръжки с нитове или от дърво, не трябва да се мият в съдомиялна машина.** Внезапните температурни промени между дръжката и острието могат да доведат до счупване на острието, а дървените дръжки абсорбират водата и се разрушават. Като цяло миенето на ножове в съдомиялни машини не се препоръчва.
- Малките дракотини и матови петна по дръжките от неръждаема стомана могат да се отстранят с помощта на груба гъба, която не съдържа метални частици.

Инструкции за машините за паста и аксесоари за паста (напр. за талиатели, фиде, спагети и др.):

- Тези продукти се почистват със суха кърпа или мека четка. НЕ се мият с вода или почистващи препарати, тъй като ще ръждясат (стоманата се окислява при контакт с вода).

Инструкции за използване на контейнери за храна с капаци:

- Отстранете капака, преди да използвате контейнерите в микровълнова или обикновена фурна (за продукти, подходящи за използване в обикновени фурни).

Инструкции за използване и поддръжка на стоманени съдове за готвене:

- Стоманените съдове за готвене трябва да се обработват редовно. За обработване, изсипете 1 мм олио в съда и го загрейте, докато леко задими. След това, отцедете олиото и изчистете излишното с хартиена кърпа. С използването на тигана той ще потъмнее. Колкото по-тъмен става тиганът, толкова по-ефективен е естественият му незалепащ слой, което ви позволява да готвите деликатни храни като риба или яйца.
- Тиганите от гамата MINERAL B ELEMENT®, защитени с пчелен восък, трябва да се почистват добре, за да се отстрани излишният восък, след което да се обработят с олио за готвене.
- Гответе на средна температура, избягвайте прегряването на празния тиган и не използвайте функцията за увеличаване на мощността на котлоните.
- Измийте ръчно с гореща вода, без миялен препарат и изчистете с хартиена кърпа. След това леко намажете с напоена с масло кърпа или хартия и съхранявайте на сухо място, за да предотвратите ръждясане.
- Ако тиганът ръждяса, почистете го с телена гъба и/или едра сол, след което повторете препоръчания процес за обработка.

Инструкции за използване и поддръжка на медни съдове:

- Медните съдове НЕ ТРЯБВА да се мият в съдомиялна машина или с телена гъба. За да възстановите блясъка им, използвайте специална паста за почистване на мед. Медта се окислява и променя цвета си в контакт с влага, въздух и топлина.

Инструкции за почистване и поддръжка на прибори за хранене:

- Почиствайте приборите за хранене след употреба. Остатъците от храна могат да причинят ръждиви петна. Ако използвате съдомиялна машина, извадете приборите за хранене в рамките на 20 минути след края на цикъла на миене. Препоръчва се миене при максимална температура 50°C.

Инструкции за използване и поддръжка на мелнички за сол и пипер:

- **Мелнички за сол:** Използвайте суха сол, чиито кристали не надвишават 4 мм диаметър. Не използвайте мелнички за сол за смилане на пипер или морска сол, тъй като влагата може да доведе до корозия на механизма.
- **Мелнички за влажна сол:** Използвайте мелници с механизъм, специално проектиран за този вид сол (керамичен механизъм).
- **Мелнички за пипер:** Използвайте сухи и твърди зърна черен, бял или зелен пипер с максимален диаметър 5 мм. Розовите зърна пипер могат да се използват само в смес (максимум 15 % розов пипер) с един от гореспоменатите видове пипер. В мелничките за пипер Peugeot могат да се използват и сухи семена от кориандър.
- Не поставяйте мелничката в съдомиялна машина.
- Съхранявайте мелничката в суха среда, далеч от източници на влага и топлина.