

## Przewodnik po sztukach firmy *BergHOFF*

Drogi Kliencie firmy BergHOFF,

na samym początku i co stanowi dla nas najważniejszą kwestię, chcieliśmy Państwu bardzo podziękować za zaufanie, którym obdarzyliście Państwo firmę BergHOFF nabywając nasze sztuczki. Postępując w ten sposób, dajcie nam Państwo wyraźny sygnał, że nasze wysiłki, by wzbogacić i uprościć Państwa czynności kulinarne, zostały docenione. Firma BergHOFF wytwarza wyłącznie produkty, które się pięknie prezentują, są bezpieczne, łatwe i wydajne w użyciu, a przy ich produkcji zachowujemy najwyższe standardy technologii przemysłowej. Jak odnosimy nasz sukces? Przez ciągłe wybieganie w przyszłość, bycie wynalazczym i przez słuchanie Państwa ... naszych klientów.

Zwracamy się do Państwa z dużą prośbą o uważne przeczytanie tej instrukcji. Wszystko, co powinno być wiadome o sztukach zostało zawarte na niniejszych stronach. Wewnątrz znajdziecie Państwo mnóstwo cennych wskazówek odnośnie dbałości o sztuczki, jak również dane techniczne i informacje o gwarancji.

Prosimy o zachowanie instrukcji "pod ręką", tak aby istniała możliwość całkowitego poznania Państwa nowego kompletu sztukców i aby przez lata użytkowanie wciąż było dla Państwa przyjemnością.

Witamy w świecie firmy BergHOFF!

## ***Użytkowanie i dbałość***

- Pierwszą czynnością powinno być rozpakowanie i ostrożne sprawdzenie Państwa sztucców. Należy się upewnić, czy nie wyrzuciliście Państwo opakowania przed sprawdzeniem zawartości.

- Przez kilka pierwszych tygodni użytkowania nowych sztucców ze stali nierdzewnej powinniście Państwo myć je ręcznie. Wówczas, gdy stal nierdzewna zostanie zahartowana w procesie czyszczenia, będzie się ona nadawać do mycia w zmywarce. Ale, jeśli chcecie Państwo, by Państwa sztucca zachowały swój oryginalny blask i połysk, polecamy myć je ręcznie (na przykład, plastikowe uchwyty myte w zmywarce mogą utracić połysk i stać się matowe). Jeśli będziecie myć Państwa sztucca ręcznie, wówczas prosimy używać ciepłej wody, łagodnego środka i miękkiej gąbki. Po umyciu należy je niezwłocznie wysuszyć. Unikać skoncentrowanych detergentów, takich jak do zmywarek, które posiadają dodatek z cytryny lub innych owoców cytrusowych, gdyż mogą one zniszczyć Państwa sztucca.

- Przed włożeniem do zmywarki należy sztucca opłukać.
- Nie należy również przez długi czas moczyć sztucców; bowiem przewlekłe moczenie może spowodować uszkodzenia.
- W przypadku, gdy podczas czyszczenia sztucców korzystacie będziecie Państwo ze zmywarki (po uważnej lekturze instrukcji!), wówczas należy mieć na uwadze następujące rady:
  - dokładnie przestrzegać należy instrukcji użytkowania zmywarki do naczyń
  - używać łagodnego detergentu, nie korzystać z detergentu, który wyprodukowany jest na bazie cytryny lub owoców cytrusowych
  - nigdy nie należy używać więcej niż 1 łyżeczki do herbaty środka czyszczącego
  - noże, widelce i łyżki umieścić w koszyku na sztucca - nie sortować artykułów typami; strumienie wody najskuteczniej czyszczą elementy sztucców, gdy są one luźno umieszczone w koszyku
  - nie upychać sztucców w zmywarce
  - używać delikatnego i ekonomicznego programu
  - kiedy program zostanie zakończony, natychmiast wyjąć sztucca ze zmywarki.

Jeśli będzie to niemożliwe, otworzyć zmywarę, aby para mogła się wydostać i następnie wytrzeć sztucca do sucha. Inaczej, gorąco i wysoka wilgotności mogą spowodować korozję sztucców.

- W celu ułatwienia procesu czyszczenia Państwa sztucców i w celu zmniejszenia ryzyka korozji, odbarwienia i powstania nalotu, zawsze natychmiast (po każdym użyciu!) zmyć należy usunąć resztki jedzenia (takie jak majonez, jajka, sól albo ocet).

- Jeśli na sztuccach pokaże się rdza, wówczas bardzo prawdopodobne jest, iż używacie Państwo zbyt dużo detergentu. Woda nasycona jest detergentem i na

skutek ciepła paruje, powodując, iż detergent pozostaje na powierzchni w formie tłustych kwasów. Aby wyczyścić plamy rdzy, używajcie Państwo dobrego środka czyszczącego do metalu, wtedy sztucce 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 musi być polerowana. Jeśli chcielibyście przywrócić jej trochę oryginalnego blasku, wówczas należy skorzystać ze środka do czyszczenia stali nierdzewnej (takiego jak "Środek do czyszczenia stali nierdzewnej" firmy BergHOFF). Ten produkt posiada szczególne właściwości czyszczące.
- Sztucce 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 należy usunąć ze sztućców oryginalne opakowanie i każdą sztukę zawinąć osobno w miękką szmatkę.

## **Produkcja**

*- Zanim łyżka bądź widelec zostaną wykończone muszą przejść przez 30 etapów produkcji!*

Wykonać należy określoną ilość etapów produkcyjnych zanim z surowej stali nierdzewnej powstaną błyszczące, utwardzone sztucce. Koniecznych jest około trzydzieści kroków przetwórczych, aby wykonać łyżkę lub nóż o wysokiej jakości. Firma BergHOFF kładzie duży nacisk na wysoką jakość surowca i zwraca również szczególną uwagę na fakt, aby na każdym etapie produkcyjnym zachowana została odpowiednia jakość. Nasze sztucce zwykle wytwarzane są z wysokiej jakości stali chromowo-niklowej typu 18/10. Główne etapy produkcji, są obecnie wykonywane w dużej mierze automatycznie:

- z arkuszy metalu wycinany jest surowy kształt
- elementy funkcjonalne, głównie szeroka część przednia, są wyrównywane
- do wykonania ostatecznego funkcjonalnego kształtu, np. ostrzy widelca i części wklęsłej łyżki
- następnie z wybitej części kształtowane zostają ostrza i główki łyżki
- następnie uformowany zostaje uchwyt
- gładkie, lakowane wykończenie wierzchniej strony uzyskiwane jest przez określoną ilość zabiegów wykończeniowych, takich jak szlifowanie i polerowanie

-

## ***Materiał***

*Dobra jakość zaczyna się od wyboru właściwego materiału!*

Surowcem do produkcji noży, widelców i łyżek jest stal nierdzewna, jest to ogólna nazwa dla materiałów, które są wolne od rdzy i kwasów przy minimalnej zawartości chromu w wysokości 13 %. Wzrost odporności na korozję proporcjonalny jest do zawartości chromu. Odporność na korozję stali nierdzewnej osiąga się poprzez położenie bardzo cienkiej warstwy tlenku chromu na powierzchni, 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!), jest mieszaniną, aż 18 % chromu i 8.5-10 % niklu, z zawartością stali i węgla. Po ostrożnym procesie przetwarzania, stal chromowo-niklowa otrzymuje kremowy, ciepły kolor.

Dodatek niklu powoduje, iż stal robi się odporna nawet na wysoko skoncentrowane kwasy, podczas gdy wysoka zawartość chromu zabezpiecza odporność na korozję. Konsekwencją tych zabiegów jest, iż stal chromowo-niklowa jest odpowiednio zabezpieczona do zastosowania w zmywarce i w szczególności nadaje się do użytku w celach gastronomicznych.

Ponieważ jest to metal, który jest łatwy w ukształtowaniu, istnieją wówczas niezliczone możliwości, aby wykonać atrakcyjny projekt sztućców.

## ***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 wymienione zostały w instrukcji. Prosimy o wysłanie produktu w opakowaniu oryginalnym lub we właściwym opakowaniu transportowym, aby można było przeprowadzić naprawę lub też, aby możliwe było zastąpienie produktu. Gwarancja nie obejmuje kosztów wysyłki i opłat manipulacyjnych.

- Niniejsza gwarancja wyklucza uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie, uszkodzenia powstałe na skutek, upadków, etc.

- Takie problemy, jak zgięcie / rozbitcie części (np. spowodowane upadkiem), złamane i/lub wyszczerbione ostrza albo krawędzie, stopione uchwyty, popsute drewniane uchwyty ... również nie są objęte gwarancją.

- Pojawić się mogą mniejsze zarysowania, małe niedoskonałości lub przebarwienia, lecz nie mają one wpływu na użytkowanie produktów i dlatego też nie podlegają one roszczeniom gwarancyjnym.

- Gwarancja nie dopuszcza stosowania detergentów na bazie owoców cytrusowych, które mają oddziaływanie na powłokę z antyutleniaczem i mogą przyczynić się do powstania korozji.