

Garnki i patelnie BergHOFF z serii Cast Line



BergHOFF®

W garnkach i patelniach Cast Line potrawy mogą być przygotowywane bez tłuszczu lub z jego niewielką ilością. Naczynia odlewane są ręcznie według starych metod. Specyficzne właściwości stopów aluminiowych i grubość ścianek powodują szybkie nagrzewanie się naczyń, a co za tym idzie małe zużycie energii. Ponadto równomierny rozkład ciepła zapobiega wypaczaniu się dna. Rączki i uchwyty oraz żaroodporna pokrywa są wytrzymałe na wysokie temperatury i wstrząs termiczny. Dzięki temu naczynia mogą być stosowane na wszelkiego rodzaju kuchniach. Nie należy ich jednak stosować w piekarnikach (z wyjątkiem patelni – po odkręceniu rączki).

W naczyniu pokrytym żaroodporną pokrywą wytwarza się specyficzny mikroklimat. Dzięki temu potrawa jest krucha i bardzo smaczna.

Przed pierwszym użyciem patelni (garnek) należy umyć, a następnie natrzeć olejem jadalnym i z tak przygotowanym naczyniem przystąpić do smażenia lub gotowania. Nie należy przegrzewać pustych naczyń. Do mieszania potraw stosować widelce, łyżki oraz łopatki wykonane z drewna lub tworzywa. Naczynia myjemy wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkich gąbek lub ściereczek. Patelni i garnków serii Cast Line nie należy zmywać w zmywarkach mechanicznych.

BergHOFF®

Gwarancją nie są objęte:

- mechaniczne uszkodzenia produktu.
- uszkodzenie teflonu ostrym narzędziem
- wady spowodowane niewłaściwym lub niezgodnym z instrukcją obsługi użytkowaniem produktu
- przegrzanie pustego naczynia
- zahartowanie, czyli włożenie gorącego naczynia do zimnej wody (działanie takie prowadzi do odparzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu).

W przypadku wystąpienia wady Użytkownik powinien dostarczyć produkt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym, wraz z dowodem zakupu. Naczynia z uszkodzoną powłoką nie powinny być używane.

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

