

Naczynia do gotowania IKEA

Broszura
gwarancyjna

15



Codzienne życie w domu stawia naczyniom do gotowania wysokie wymagania. Garnki, rondle, patelnie i woki IKEA poddawane są rygorystycznym testom potwierdzającym ich przydatność do codziennego użytkowania.

Gwarantujemy, że garnki, rondle, patelnie i woki IKEA bez powłoki zapobiegającej przywieraniu będą zdadne do użytku przez 15 lat.

Oznacza to, że zachowają swoje właściwości użytkowe, o ile użytkownik będzie przestrzegał instrukcji pielęgnacji i używał naczyń w warunkach domowych zgodnie z przeznaczeniem (co obejmuje gotowanie i mycie raz dziennie). W niniejszej broszurze opisano warunki gwarancji, która obejmuje funkcjonalność, materiały i wykonanie produktu.

15

Garnki, rondle, patelnie i woki IKEA bez powłoki zapobiegającej przywieraniu są objęte 15-letnią gwarancją.

Jak długo obowiązuje gwarancja?

Gwarancja na garnki, rondle, patelnie i woki IKEA bez powłoki zapobiegającej przywieraniu obowiązuje przez piętnaście (15) lat od daty zakupu. Podstawą roszczeń gwarancyjnych jest dowód zakupu.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje zgodność produktu z umową pod względem funkcjonalności, materiałów i wykonania wszystkich garnków, rondli, patelni i woków IKEA bez powłoki zapobiegającej przywieraniu. Oznacza to, że zachowają one swoje właściwości użytkowe nawet po upływie 15 lat, o ile będą używane w warunkach domowych i zgodnie z przeznaczeniem, a użytkownik będzie przestrzegał instrukcji ich pielęgnacji. Użytkowanie produktu zgodnie z przeznaczeniem jest rozumiane jako używanie go do gotowania i mycie go raz dziennie.

Gwarancja obejmuje:

- Stabilność dna. Innymi słowy, dno naczyń kuchennych pozostaje płaskie, dzięki czemu skutecznie przewodzi ciepło.
- Budowę produktu: metalowe części, uchwyty itp. nie złamią się ani nie pękną.
- Garnki, rondle, patelnie i woki ze stali nierdzewnej lub ze stali nierdzewnej z powłoką metalizowaną można myć w domowej zmywarce. Nie wpływa to negatywnie na właściwości użytkowe naczyń do gotowania ze stali nierdzewnej. Dodatkowe informacje znajdziesz w instrukcjach dołączonych do produktu.
- W przypadku garnków, rondli, patelni i woków ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, a także naczyń wykonanych z żeliwa, z żeliwa emaliowanego, ze stali emaliowanej, ze stali węglowej lub wyposażonych w elementy drewniane gwarancja obowiązuje, pod warunkiem że produkty te są myte ręcznie. Dodatkowe informacje znajdziesz w instrukcjach dołączonych do produktu.

Które produkty nie są objęte gwarancją?

Niniejsza gwarancja nie obejmuje garnków, rondli, patelni ani woków z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Jakie działania podejmie IKEA w ramach warunków niniejszej gwarancji?

Jeżeli dane roszczenie gwarancyjne zostanie uznane, IKEA dany produkt naprawi lub wymieni na taki sam, zgodny z umową. W przypadku kiedy dany produkt nie jest już dostępny w sprzedaży, IKEA wymieni produkt na inny z rozliczeniem środków (jeśli klient wybierze produkt tańszy IKEA zwróci różnicę; w przypadku wyboru przez klienta droższego produktu, klient dopłaci pozostałą różnicę). Jeżeli dane roszczenie gwarancyjne zostanie uznane, IKEA, odpowiednio, pokryje koszty naprawy, części zamiennych, dojazdu i godzin pracy ekipy naprawczej oraz wysyłki. Powyższe nie ma zastosowania w przypadku napraw lub modyfikacji produktu dokonywanych samodzielnie przez klienta lub na jego zlecenie bez akceptacji IKEA. Wymienione części lub produkt stają się własnością IKEA. Reklamowany produkt powinien być czysty, a w przypadku jego zainstalowania, dostęp do niego nie może być utrudniony.

Czego nie obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja nie obejmuje produktów użytkowanych w warunkach innych niż domowe. Gwarancja nie obejmuje zmian wyglądu naczyń do gotowania, chyba że mają one znaczący wpływ na właściwości użytkowe. Gwarancja nie obejmuje produktów, które były nieodpowiednio przechowywane, nieprawidłowo użytkowane, przerabiane lub czyszczone przy użyciu niewłaściwych metod albo środków czystości. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, zarysowań i nacięć ani uszkodzeń powstałych w wyniku uderzeń lub innych zdarzeń losowych. Gwarancja nie ma zastosowania, jeśli produkt był przechowywany na wolnym powietrzu lub w wilgotnym otoczeniu. Gwarancja nie obejmuje artykułów zakupionych w dziale Okazje na Okrągło ani ostatnich sztuk z ekspozycji.

Zalecenia eksploatacyjne

Różne materiały, z których wykonane są naczynia do gotowania, wymagają różnej pielęgnacji, dlatego należy stosować się do instrukcji, które są dołączone do poszczególnych produktów. Poniżej znajdują się wszystkie zalecenia z podziałem na poszczególne materiały. W razie wątpliwości, z których instrukcji korzystać, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA bądź Domolinią lub też odwiedź stronę IKEA.pl

Instrukcje dotyczące naczyń do gotowania ze stali nierdzewnej

Czyszczenie

- Naczynia do gotowania ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.
- Nie wolno stosować gąbek drucianych ani żadnych innych środków, które mogą porysować powierzchnię.
- Zimne dno jest nieco wklęsłe, ale prostuje się po rozgrzaniu. Naczynia do gotowania należy myć dopiero po ostygnięciu. Dzięki temu dno może powrócić do naturalnego kształtu i nie wypacza się w trakcie użytkowania.

Użytkowanie

- Nie wolno dopuszczać do wygotowania się żywności w naczyniu – nadmiernie rozgrzane dno może się odkształcić.
- Używając naczyń do gotowania, których wewnątrz wykonane jest ze stali nierdzewnej, należy solić wodę dopiero po jej zagotowaniu. Dodawanie soli do zimnej wody może prowadzić do powstawania plam, w które z czasem wda się korozja.

Instrukcje dotyczące naczyń do gotowania ze stali nierdzewnej z powłoką metalizowaną

Czyszczenie

- Naczynia do gotowania ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.
- Patelnia wykonana jest ze stali nierdzewnej pokrytej powłoką metalizowaną, która zapewnia ochronę przed środkami ściernymi i gąbkami drucianymi.
- Zimne dno jest nieco wklęsłe, ale prostuje się po rozgrzaniu. Naczynia do gotowania należy myć dopiero po ostygnięciu. Dzięki temu dno może powrócić do naturalnego kształtu i nie wypacza się w trakcie użytkowania.

Użytkowanie

- Dzięki zastosowaniu powłoki metalizowanej, podczas użytkowania produktów można używać środków ściernych, gąbek drucianych i metalowych przyborów kuchennych. Powierzchnia patelni jest wytrzymała, ale nie jest całkowicie odporna na zarysowania. Metalowe przybory kuchenne mogą pozostawiać niewielkie ślady i rysy, ale nie będą one wpływać na właściwości użytkowe patelni.
- Nie wolno dopuszczać do wygotowania się żywności w naczyniu – nadmiernie rozgrzane dno może się odkształcić.
- Używając naczyń do gotowania, których wewnątrz wykonane jest ze stali nierdzewnej, należy solić wodę dopiero po jej zagotowaniu. Dodawanie soli do zimnej wody może prowadzić do powstawania plam, w które z czasem wda się korozja.

Instrukcje dotyczące naczyń do gotowania ze stali nierdzewnej z powierzchnią miedzianą.

Czyszczenie

- Naczynia ze stali nierdzewnej z powierzchnią miedzianą należy myć ręcznie. Stosuj płyn do mycia naczyń i miękką szczotkę lub gąbkę. Nie wolno używać chloru ani innych silnych środków chemicznych, które mogłyby uszkodzić miedź.
- Nie czyść naczynia gąbką drucianą, ponieważ może ona uszkodzić miedzianą powierzchnię.
- Zimne dno jest nieco wklęsłe, ale prostuje się po rozgrzaniu. Naczynia do gotowania należy myć dopiero po ostygnięciu. Dzięki temu dno może powrócić do naturalnego kształtu i nie wypacza się w trakcie użytkowania.
- Aby powierzchnia miedziana pozostała błyszcząca, należy wycierać naczynia ściereczką natychmiast po umyciu. Nie pozostawiaj naczyń do wyschnięcia. Może to doprowadzić do powstawania wodnych śladów i odbarwienia miedzi.
- Z czasem miedź, która ma kontakt z wodą i tlenem, ciemnieje i matowieje. Naturalna patyna powstająca na miedzi w wyniku reakcji chemicznej nie oznacza, że materiał się zużył ani że coś jest z nim nie tak. Patyny można się pozbyć.

W tym celu wyczyść, a następnie wypoleruj miedzianą powierzchnię, postępując zgodnie z instrukcją poniżej:

1. Aby wyczyścić powierzchnię miedzianą, dodaj soli do octu i wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Następnie zamocz gąbkę w roztworze i szoruj powierzchnię do usunięcia plam. Do czyszczenia powierzchni można użyć gąbki z szorstką stroną.
2. Aby wypolerować powierzchnię, zastosuj specjalny środek do miedzi i postępuj zgodnie z dołączonymi do niego instrukcjami. Aby nie dopuścić do powstania zarysowań podczas polerowania, używaj wyłącznie ściereki do naczyń lub gąbki bez szorstkiej powierzchni.

Naczynia używane w piekarniku lub na palniku gazowym mogą ulec przebarwieniu. Aby przywrócić kolor miedzi, należy wyczyścić i wypolerować powierzchnię, postępując zgodnie z procedurą powyżej.

Użytkowanie

- Używając naczyń do gotowania, których wewnątrz wykonane jest ze stali nierdzewnej, należy solić wodę dopiero po jej zagotowaniu. Dodawanie soli do zimnej wody może prowadzić do powstawania plam, w które z czasem wda się korozja.

Instrukcje dotyczące żeliwnych naczyń do gotowania

Przed pierwszym użyciem

- Aby ochronić naczynia przed korozją i zapobiec przywieraniu żywności, żeliwo należy poddać sezonowaniu. W procesie tym pory w powierzchni patelni wypełniają się olejem tworzącym powłokę ochronną.
- Aby wysezonować patelnię żeliwną, wetrzyj w całą jej powierzchnię niewielką ilość oleju, a następnie wygrzewaj w piekarniku lub na kuchence w temperaturze nie wyższej niż 150°C co najmniej przez godzinę. Patelnię należy pozostawić do ostygnięcia i zetrzeć nadmiar oleju. W przypadku nowych patelni czynność tę należy powtórzyć trzy razy. Później wystarczy sezonować je w ten sposób raz na jakiś czas.

Czyszczenie

- Po użyciu patelnię należy myć ręcznie w wodzie za pomocą szczotki. Ciepłe naczynie jest łatwiejsze do wyczyszczenia. Po umyciu starannie wytrzyj powierzchnię.
- Myj tylko w gorącej wodzie. Nie stosuj płynu do naczyń, ponieważ wysusza on materiał i usuwa niezbędną powłokę tłuszczu zabezpieczającą żeliwną powierzchnię.
- Plamy po jedzeniu można usunąć, posypując patelnię solą, a następnie wycierając ją do czysta. Sól wchłania nadmiar tłuszczu, ale pozostawia go wystarczająco dużo, aby nie dopuścić do wysuszenia naczynia.
- Jeśli pojawi się korozja lub plamy po żywności albo jeśli dojdzie do przypalenia i przywarcia jedzenia, należy wyczyścić patelnię gąbką drucianą lub myjką z szorstką powierzchnią, a następnie ponownie poddać sezonowaniu.
- Niesezonowane żeliwo może skorodować. W związku z tym należy pamiętać o wycieraniu naczyń natychmiast po myciu i regularnym zabezpieczaniu olejem.

Użytkowanie

- Zwróć uwagę, że żeliwo jest materiałem reaktywnym, w związku z czym nie nadaje się do kontaktu z kwaśnymi produktami spożywczymi (np. cytrynami i pomidorami). Żywność może ulec przebarwieniu i nabrać metalicznego posmaku. Sól i kwaśne produkty żywnościowe mogą też odbarwić samą patelnię.
- Nie narażaj patelni na nagłe zmiany temperatury, np. nie nalewaj do niej zimnej wody, gdy jest rozgrzana, ponieważ może to doprowadzić do deformacji naczynia.

Instrukcje dotyczące żeliwnych naczyń do gotowania z powierzchnią emaliowaną

Czyszczenie

- Naczynia należy myć ręcznie po każdym użyciu. Myj je w gorącej wodzie, używając płynu do mycia naczyń. Po umyciu starannie je wysusz.
- Nie szoruj gąbką drucianą ani nie stosuj żadnych innych środków, które mogą porysować powierzchnię.

Użytkowanie

- Nie narażaj naczyń na gwałtowne zmiany temperatury, np. nie wkładaj ich do piekarnika prosto z lodówki. Może to doprowadzić do powstania pęknięć.
- Uważaj, aby nie uderzyć ani nie upuścić naczynia na twardą powierzchnię, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia produktu lub powłoki z emalii.

Instrukcje dotyczące emaliowanych naczyń do gotowania wykonanych ze stali

Czyszczenie

- Należy zawsze po użyciu myć produkt ręcznie.
- Nie szoruj gąbką drucianą ani nie stosuj żadnych innych środków, które mogą porysować powierzchnię.
- Zimne dno jest nieco wklęsłe, ale prostuje się po rozgrzaniu. Naczynia należy myć dopiero po ostygnięciu. Dzięki temu dno może powrócić do naturalnego kształtu i nie wypacza się w trakcie użytkowania.

Użytkowanie

- Nie wolno dopuszczać do wygotowania się żywności w naczyniu – nadmiernie rozgrzane dno może się odkształcić.

Instrukcje dotyczące naczyń kuchennych ze stali węglowej

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem produkt należy starannie umyć ręcznie i wysuszyć. Pozostałości oleju spożywczego nałożonego fabrycznie ułatwiają proces sezonowania.
- Aby ochronić produkt przed korozją i zapobiec przywieraniu żywności, naczynie należy poddać sezonowaniu. W procesie tym pory w powierzchni patelni wypełniają się olejem tworzącym powłokę ochronną. Patelnię ze stali węglowej można sezonować na dowolnym polu grzewczym lub w piekarniku. Postępuj zgodnie z instrukcjami poniżej lub wskazówkami na stronie IKEA.pl

Sezonowanie: wskazówki i zalecenia

- Należy stosować olej roślinny o wysokim punkcie dymienia i neutralnym smaku, na przykład olej z pestek winogron lub olej słonecznikowy.
- Podczas sezonowania nanieś olej wyłącznie na powierzchnię, która ma styczność z żywnością, oraz ścianki wewnętrzne patelni. Na zewnętrzne powierzchnie wystarczy od czasu do czasu nanieść cienką warstwę oleju, aby zabezpieczyć naczynie przed korozją. Uchwyt jest lakierowany i nie wymaga olejowania.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas sezonowania patelni na polu grzewczym, dopasuj wielkość pola do rozmiarów naczynia. Ciepło rozproszy się wtedy równomiernie, a powłoka ochronna będzie jednolita, co da lepszą ochronę przed przywieraniem.
- Podczas sezonowania patelnia mocno się nagrzewa, w związku z czym uważaj, aby nie poparzyć sobie rąk. Zalecamy smarować gorącą patelnię olejem za pomocą ręcznika papierowego trzymanego w szczypcach kuchennych. Jeśli sezonujesz naczynie w piekarniku, nie wyjmuj go przed ostygnięciem.
- Na koniec sezonowania wypoleruj patelnię niewielką ilością oleju. Naczynie jest gotowe do użytku. Efekty sezonowania i ochrony przed przywieraniem będą stopniowo narastały, natomiast patelnia będzie w miarę użytkowania ciemniała, aż do uzyskania koloru czarnego. Podczas smażenia na patelni ze stali węglowej stosuje się znacznie mniej tłuszczu niż na przykład na patelni ze stali nierdzewnej, ale nie można z niego całkowicie zrezygnować.

Sezonowanie na polu grzewczym

1. Nalej sporą ilość oleju roślinnego do patelni i rozsmaruj go po całej powierzchni wewnętrznej za pomocą ręcznika papierowego. Kiedy zakończysz smarowanie, ręcznik powinien być tak nasiąknięty olejem, że będzie z niego kapać. Nie wyrzucaj ręcznika.
2. Umieść patelnię na polu grzewczym o wielkości zbliżonej do rozmiaru patelni. Ustaw umiarkowaną temperaturę grzania (6 z 10). Patelnia będzie się powoli rozgrzewać, a z czasem zacznie delikatnie dymić i ściemnieje. To normalny etap procesu.
3. Kontynuuj sezonowanie przez około 10 minut. Aby cała powierzchnia była nasmarowana olejem, który stworzy równomierną powłokę ochronną, nacieraj naczynie olejem co dwie minuty. Użyj do tego nasączonego olejem ręcznika papierowego i szczypców kuchennych, tak aby się nie poparzyć. Obracaj patelnię od czasu do czasu, żeby równomiernie się nagrzewała. Olej będzie nieco gęstniał, a patelnia będzie go wchłaniała.
4. Zdejmij patelnię z pola grzewczego, zetrzyj nadmiar oleju suchym ręcznikiem papierowym i poczekaj, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
5. Sezonuj jeszcze przez kolejne 10 minut, ale tym razem nałóż jedynie cienką warstwę oleju za pomocą świeżego ręcznika papierowego. Patelnia może być teraz nieco suchsza, przez co ręcznik może do niej przywierać. W takim przypadku dolej odrobinę oleju, tak aby móc nacierać powierzchnię co 2 minuty.
6. Zdejmij patelnię z pola grzewczego, zetrzyj nadmiar oleju suchym ręcznikiem papierowym i poczekaj, aż ostygnie do temperatury pokojowej. Tym razem wytrzyj ją strannie, aż powierzchnia będzie wyglądała na suchą.
7. Powtórz proces sezonowania, tym razem tylko z cienką warstwą oleju i skróć czas do około 6 minut.
8. Zdejmij patelnię z pola grzewczego, zetrzyj nadmiar oleju suchym ręcznikiem papierowym i poczekaj, aż ostygnie do temperatury pokojowej.

Sezonowanie w piekarniku

1. Nagrzej piekarnik do temperatury 200°C.
2. Nalej odpowiednią ilość oleju roślinnego do patelni i rozsmaruj go po całej powierzchni wewnętrznej za pomocą ręcznika papierowego.
3. Włóż patelnię do piekarnika na około 30–40 minut.
4. Pozostaw naczynie do ostygnięcia i zetrzyj nadmiar oleju.
5. Powtórz proces sezonowania.
6. Pozostaw naczynie do ostygnięcia i zetrzyj nadmiar oleju.

Pielęgnacja i czyszczenie

- Po użyciu patelnię należy myć ręcznie w wodzie, za pomocą szczotki. Ciepłe naczynie jest łatwiejsze do wyczyszczenia. W razie potrzeby możesz dodać kropelkę płynu do mycia naczyń. Zbyt duża ilość płynu do naczyń może wysuszyć materiał i usunąć niezbędną powłokę tłuszczu zabezpieczającą powierzchnię.
- Plamy po jedzeniu można usunąć, posypując patelnię solą, a następnie wycierając ją do czysta. Sól wchłania nadmiar tłuszczu, ale pozostawia go wystarczająco dużo, aby nie dopuścić do wysuszenia naczynia.
- Jeśli pojawi się korozja lub plamy po żywności albo jeśli dojdzie do przypalenia i przywarcia jedzenia, należy wyczyścić patelnię gąbką drucianą lub myjką z szorstką powierzchnią, a następnie ponownie poddać sezonowaniu.
- Niesezonowana stal węglowa może skorodować. W związku z tym należy pamiętać o wycieraniu naczyń natychmiast po myciu i o regularnym zabezpieczaniu ich olejem.

Użytkowanie

- Zwróć uwagę, że stal węglowa jest materiałem reaktywnym, w związku z czym nie nadaje się do kontaktu z kwaśnymi produktami spożywczymi (np. cytrynami i pomidorami). Żywność może ulec przebarwieniu i nabrać metalicznego posmaku. Sól i kwaśne produkty żywnościowe mogą też odbarwić samą patelnię.
- Nie narażaj patelni na nagłe zmiany temperatury, np. nie nalewaj do niej zimnej wody, gdy jest rozgrzana, ponieważ może to doprowadzić do deformacji naczynia.

Dodatkowe instrukcje dotyczące naczyń z elementami drewnianymi

Nie należy dopuszczać, aby drewniane elementy, takie jak uchwyt czy gałka, miały długotrwały kontakt z wodą lub wilgocią. Może to doprowadzić do rozwarstwienia się i pęknięcia drewna. Aby zabezpieczyć drewno i zwiększyć jego naturalną odporność na wilgoć, należy je nasmarować olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, na przykład olejem roślinnym. Nałóż olej raz, zetrzyj jego nadmiar, a następnie powtórz te czynności po 24 godzinach.

Warunki gwarancji

Gwarancja obowiązuje na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. W przypadku braku zgodności towaru z umową klientowi z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt IKEA. W szczególności gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień klienta wynikających z przepisów o niezgodności towaru z umową.

Jak się z nami skontaktować, jeśli potrzebujesz pomocy

Gwarantem jest IKEA Retail Sp. z o.o. z siedzibą w Jankach, 05-090 Raszyn Pl. Szwedzki 3, KRS: 0000091681, NIP: 5270103385, REGON: 01057789, kapitał zakładowy: 20.000.000 złotych. W celu zgłoszenia reklamacji z gwarancji skontaktuj się z nami: a) poprzez chat na stronie IKEA.pl lub b) z najbliższym sklepem IKEA. Adresy sklepów i numery telefonów znajdziesz na stronie IKEA.pl lub c) telefonicznie poprzez kontakt z Domoliną tel. (22) 275 00 00.

- Wersja od dn. 13.09.2024

Zachowaj dowód zakupu

Stanowi on podstawę roszczeń gwarancyjnych. Jeśli coś się stanie lub zakup nie spełni twoich oczekiwań, skontaktuj się z nami poprzez stronę IKEA.pl

