



KARTA GWARANCYJNA

Pieczęć i podpis sprzedawcy

zestaw i model noży
lub nazwa wyrobu

data sprzedaży

WARUNKI GWARANCJI NOŻY

1. Gerlach S.A. gwarantuje Państwu, że oferowane noże są należytej jakości i produkowane są zgodnie z Normą Europejską PN- EN-ISO 8442-1
2. Na noże udziela się 24-miesięcznej gwarancji w zakresie zgodności z Normą Europejską, liczonej od daty sprzedaży.
3. W ramach gwarancji, Gerlach S.A. zapewnia nieodpłatne usunięcie ukrytych wad oraz wad fabrycznych, ujawnionych w trakcie użytkowania wyrobu. W przypadku pozytywnego rozpatrzenia reklamacji, Gerlach S.A. w ciągu 21 dni usuwa wady i dostarcza pod wskazany adres Rzeczypospolitej Polskiej wyroby bez wad. Jeżeli wad nie da się usunąć, klient może żądać wymiany towaru na nowy.
4. Niniejsza gwarancja udzielana jest wyłącznie na użytkowanie wyrobu zgodnie z jego przeznaczeniem, pod warunkiem zastosowania się do zaleceń producenta, zwłaszcza w zakresie mycia i konserwacji noży.
5. Karta gwarancyjna jest ważna tylko na podstawie dokładnie wskazanej daty zakupu, podpisu sprzedawcy, nazwy towaru oraz pieczętki sklepu, w którym został zakupiony towar.
6. Zabrania się nanosić jakichkolwiek poprawek, zmian lub przepisywać danych wskazanych w karcie gwarancyjnej. Przy naruszeniu tych zasad karta gwarancyjna traci swoją ważność.
7. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych oraz wad powstałych:
 - z powodu niewłaściwego użytkowania oraz nieprzestrzegania warunków użytkowania,
 - wskutek samodzielnych napraw, napraw dokonywanych poza Gerlach S.A.
 - wskutek uszkodzeń takich jak zarysowania powstałe podczas mycia w zmywarkach,
 - w przypadku użycia w celach zawodowych,
 - podczas ostrzenia noży na urządzeniach nie przystosowanych do wykonywania tej czynności.
8. Warunkiem udzielenia gwarancji jest przedstawienie w punkcie sprzedaży lub siedzibie firmy, reklamowanego wyrobu wraz z wypełnioną kartą gwarancyjną, rachunkiem lub FV zakupu.
9. Kartę gwarancyjną i rachunek należy zachować do zakończenia okresu objętego gwarancją.
10. Zwrot towaru przyjmowany jest tylko w oryginalnym opakowaniu.



Zaletą naszych noży jest ich jakość, rodzima produkcja oraz design. Aby mogli Państwo w pełni wykorzystywać prezentowany zestaw, poniżej podajemy kilka istotnych wskazówek prawidłowego użytkowania.

WARUNKI UŻYTKOWANIA NOŻY

1. Noży nie należy myć w zmywarkach.
2. Nie wolno czyścić noży szorstkimi myjkami lub ściereczkami oraz stosować ostrych past i proszków.
3. Podczas mycia ręcznego należy stosować ciepłą lub gorącą wodę z dodatkiem łagodnego detergentu, następnie dokładnie opłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Nie należy pozostawiać na nożach soli oraz resztek żywności.
5. Wskazane jest umyć noże natychmiast po ich użyciu lub przynajmniej je opłukać.
6. Nie należy pozostawiać noży przez zbyt długi czas w wodzie.
7. Noże należy ostrzyć za pomocą tradycyjnej ostrzałki lub ostrzałki typu „musat”, ze stałym kątem nachylenia.
8. Nie wolno ostrzyć noży na wysoko obrotowych tarczach ściernych.
9. Po zakończeniu ostrzenia noże należy spłukać ciepłą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.