

30 Jahre Garantie

Der tägliche Einsatz in der Küche stellt hohe Anforderungen an Kochgeschirr.

Unser **d. die Pfanne**[®] Edelstahlkochgeschirr wird nach strengsten Kriterien getestet um sicher zu stellen, dass es dem Alltagsgebrauch standhält. Aus diesem Grund können wir 30 Jahre Garantie gewähren, die eventuelle Material- und/oder Verarbeitungsschäden bei unserem Edelstahlkochgeschirr abdeckt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte die Originalrechnung gut aufbewahren; diese Unterlagen werden als Kaufnachweis benötigt und sind zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen vorzulegen.

Die Garantie gilt nicht für Mängel, die durch unsachgemäße Benutzung sowie gewaltsame, physikalische oder chemische Einwirkungen verursacht wurden, die nicht von **d. die Pfanne**[®] zu vertreten sind, auch nicht für Begleitschäden oder Folgeschäden. Siehe Pflegeanleitung.

Die Garantie gilt - vorbehaltlich anderer Angaben - nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch im Privathaushalt.

Garantieumfang

Die Garantie umfasst eventuelle Material- und/oder Verarbeitungsmängel sowie die Stabilität des Bodens und die Spülmaschinenfestigkeit bei unseren Edelstahl-Töpfen.

Im Garantiefall:

Senden Sie uns das beanstandete Produkt unter Beilage der Original-Rechnung, die als Kaufbeleg dient, ausreichend frankiert zu. Nicht ausreichend frankierte Sendungen können leider nicht angenommen werden.

d. die Pfanne[®] begutachtet das Produkt und prüft, ob ein Garantiefall vorliegt. Liegt ein Garantiefall vor, so ersetzen wir das mangelhafte Produkt durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt. Ausgetauschte Teile gehen in das Eigentum von **d. die Pfanne**[®] über. Sollte ein vergleichbares Produkt im Sortiment von **d. die Pfanne**[®] nicht oder nicht mehr zur Verfügung stehen, sind wir berechtigt, alternativ für den Mangel den ursprünglichen Kaufpreis zu erstatten.

Pflegeanleitung

Kochgeschirr aus Edelstahl ist unbeschränkt spülmaschinentauglich mit Ausnahme der geätzten Literskala sowie des gelaserten Bodenstempels, die bei extensiver Spülmaschinenreinigung verblässen können.

Stahlwolle, scheuernde Schwämme oder andere scheuernde Mittel dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche jedes Kochgeschirrs beschädigen können.

Beim Garen von Speisen in einem Topf mit Edelstahlinnenseite sollte das Wasser immer gesalzen werden, nachdem das Wasser zum Kochen gebracht wurde. Salz in kaltes Wasser zu geben, kann zu Salzflecken/Salzfraß führen, der als unsachgemäße Behandlung des Kochgeschirrs NICHT von dieser Garantie abgedeckt wird.

Der Boden von Töpfen und Pfannen ist in kaltem Zustand leicht gewölbt, bei Erwärmung dehnt sich das Metall aus und wird plan. Deshalb sollte man Kochgeschirr vor dem Spülen immer langsam abkühlen lassen. Schnelles Abkühlen verhindert die Rückbildung und kann zur Verformung des Bodens führen. Die Produkte dürfen zudem nicht überhitzt werden - auch durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.

Gesetzliche Mängel- und Produkthaftungsansprüche

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche auf Nacherfüllung, Rücktritt oder Minderung sowie Schadens- oder Aufwendungsersatz bei Mängeln, wie auch die gesetzlichen Produkthaftungsansprüche bestehen zusätzlich zu unseren Garantien und werden von unseren Garantien nicht eingeschränkt.

BITTE DIE ORIGINAL- RECHNUNG AUFBEWAHREN!

**Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können,
dient die Originalrechnung als Kaufnachweis.**