



GWARANCJA JAKOŚCI

ULOTKI DO PRODUKTÓW

[Sztućce Amefa](#)[Noże](#)

Gwarancja

Na wszystkie produkty Amefa udzielamy wieczystej gwarancji na wady materiałowe i wykonawcze, zgodnie z art. 557-582 Kodeksu Cywilnego. Niniejsza gwarancja nie obejmuje zużycia lub uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku lub wadliwej konserwacji produktu. Na noże Richardson gwarancja obejmuje 15 lat i dotyczy wyłącznie wad materiałowych.

Zapewnienie i kontrola jakości

Wszystkie produkty Amefa produkowane są z najwyższą dbałością i poddawane rygorystycznym testom kontroli jakości.

Korzystamy wyłącznie z usług akredytowanych laboratoriów w Europie i Azji. Na terenie Azji pracuje zespół wyszkolonych inspektorów, dodatkowo nadzorowanych i wspieranych przez centralę w Holandii, a także przez poszczególne oddziały w Hongkongu i Chinach. Nasze centrum badań w Apeldoorn przeprowadza analizy materiałowe, testuje twardość ostrzy noży, odporność na korozję i wytrzymałość na mycie w zmywarce.

Każde zamówienie jest poddawane kontroli linii produkcyjnej oraz inspekcji końcowej.

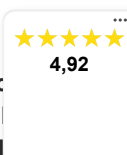
Współpracujemy z ProductIP, Platformą Informacyjną, dzięki której tworzymy, zarządzamy i dzielimy się dokumentacją zgodności technicznej CE.

Dlatego mamy pewność, że nasze produkty spełniają wymogi dyrektyw, regulacji i standardów unijnych i międzynarodowych.

Społeczna odpowiedzialność firmy

Jesteśmy świadomi wagi społecznej odpowiedzialności.

Od ponad 10 lat jesteśmy członkiem BSCI - Inicjatywy Stowarzyszenia Handlu Zagranicznego (Fair Trade Association, FTA) dla firm, pragnących stale poprawiać warunki pracy w międzynarodowych łańcuchach dostaw. BSCI stworzył dla setek firm jeden wspólny Kodeks Postępowania, wspierający ich wysiłki w budowaniu etycznego łańcucha dostaw. Zapewnia on systematyczny rozwój we wszystkich sektorach oraz we wszystkich krajach członkowskich.





poprawę i ujednolicenie warunków pracy. Skupia się na rozwoju aktywnego dialogu między rządami państw członkowskich oraz związkami zawodowymi. W inicjatywę tą zaangażowane są również organizacje pozarządowe oraz stowarzyszenia biznesowe.

BSCI to szybko rozwijająca się inicjatywa zorientowana na detalistów, importerów, marki oraz producentów. Skupia ona ponad 1300 firm z całego świata, zaangażowanych w import różnego rodzaju towarów, od odzieży, przez elektronikę, po żywność.

Pielęgnacja sztućców

Jakość jest dla nas wartością priorytetową. Twoje sztućce będą używane codziennie, dlatego ważna jest ich odpowiednia pielęgnacja. Stal nierdzewna jest idealnym materiałem do produkcji sztućców: trwała i odporna na korozję, zapewniająca długotrwały połysk. Aby zachować jak najdłużej lśniące sztućce, zalecamy do przestrzegania kilku prostych zasad, opisanych poniżej.

Dzięki temu, że nasze produkty są wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej, można je myć w zmywarce. Jednak najlepszą metodą czyszczenia sztućców jest ich mycie ręczne.

W celu utrzymania sztućców w jak najlepszym stanie i uniknięcia ich odbarwienia, zalecamy następujące środki ostrożności:

- Sztućce należy wypłukać pod bieżącą wodą od razu po użyciu, jako że sól, osady wapienne, ocet, wybielacze i detergenty mogą powodować powstawanie plam lub wżerów korozyjnych.
- Noże stołowe, widelce i łyżki należy umieścić w oddzielnych przegródkach, aby zapobiec korozji kontaktowej. Noże należy wkładać ostrzem do dołu.
- Dobierając ilość detergentu należy stosować się do zaleceń producenta. Ostrożnie wyjmować sztućce ze zmywarki!
- Sztućce powinny być wyjęte ze zmywarki niezwłocznie po zakończeniu zmywania.
- Należy osuszyć sztućce suchą i miękką ściereczką.
- Nie należy pozostawiać sztućców na noc w wilgotnym miejscu.
- **Gwarancja** Produkty Firmy Amefa są wytwarzane z najwyższą dbałością o każdy szczegół i dokładnie sprawdzane, aby zagwarantować wieloletnią przyjemność z ich użytkowania. Korozja i uszkodzenia, spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub brakiem odpowiedniej pielęgnacji sztućców, nie są objęte gwarancją.

Pielęgnacja sztućców kolorowych

- Sztućce, które nabyłeś, wykonane są z 18% (18/0) jakościowo stali nierdzewnej i bezpieczne w kontakcie z żywnością. Te kolorowe sztućce PVD (Physical Vapour Deposition) posiadają cienką powłokę z tytanu, która zapewnia im żywy kolor. Sztućce kolorowe mogą być myte w zmywarce, jeśli będziesz przestrzegać naszych zaleceń.
- W przypadku sztućców kolorowych PVD (złoto/szampan/miedź/czerń) zalecenia dotyczące pielęgnacji są nieco inne niż w przypadku sztućców ze stali nierdzewnej, jednak jeśli będziesz je przestrzegał zachowasz ich żywe kolory.
- **Pielęgnacja i użytkowanie** **Mycie ręczne** Mycie ręczne jest zalecane także w przypadku tych sztućców ★★★★★ pozostaje najlepszym sposobem na zachowanie ich błyszczących i kolorowych. Unikaj szorstkich podkładek, wybielaczy i sody. Natychmiast opłucz sztućce z resztek jedzenia lub umyj je bezpośrednio po użyciu, gdyż długotrwałe narażenie na sole i kwasy spożywcze powoduje ich uszkodzenia. Nie pozostawiaj swoich sztućców namoczonych, zaraz po umyciu wytrzyj je miękką ściereczką.



- ponieważ mogą one uszkodzić sztućce stosuj delikatne detergenty o poziomie rozcieńczenia poniżej 50% i unikaj sody. Zalecamy stosowanie programów zmywania naczyń o niskiej temperaturze 40°C lub niższej. Sprawdź, czy Twoja zmywarka wyposażona jest w przyjazny dla środowiska program, większość z tych programów oferuje niską temperaturę 40°C lub mniej. Opłucz sztućce z resztek jedzenia niezwłocznie po zakończeniu posiłku, zanim włożysz je do zmywarki, gdyż długotrwałe narażenie na sole i kwasy spożywcze (zawarte np. w majonezie, occie, musztardzie) powoduje uszkodzenia. Nie myj swoich kolorowych sztućców razem ze sztućcami, nożami lub naczyniami o niższej jakości stali, ponieważ reakcje chemiczne mogą spowodować ich uszkodzenie. Wyjmij sztućce ze zmywarki po zakończeniu cyklu i osusz je ręcznikiem, aby zapobiec powstawaniu plam. Nie zostawiaj swoich sztućców do ostygnięcia. Usuń wszelkie ślady wody za pomocą miękkiej ściereczki, aby zachować połysk. Przed pierwszym użyciem, ostrożnie umyj sztućce ręcznie.
- **Gwarancja** Produkty Firmy Amefa są wytwarzane z najwyższą dbałością o każdy szczegół i dokładnie sprawdzane, aby zagwarantować wieloletnią przyjemność z ich użytkowania. Korozja i uszkodzenia, spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub brakiem odpowiedniej pielęgnacji sztućców, nie są objęte gwarancją.

Pielęgnacja noży kuchennych

Mistrzostwo w kuchni wymaga doskonałych narzędzi. Dlatego Amefa oferuje szeroki wachlarz noży kuchennych, które świetnie sprostają każdemu zadaniu. Bez względu na to, czy jesteś debiutantem, czy doświadczonym szefem kuchni, nasze noże sprawią, że przygotowanie posiłków stanie się przyjemnością.

Instrukcja pielęgnacji noży kuchennych

Dla firmy Amefa jakość jest wartością nadrzędną.

Nasze produkty są wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej, która gwarantuje doskonałą ochronę antykorozyjną (odporność na rdzę) i sprawia, że można je myć w zmywarce. Jednak, w przypadku niektórych serii naszych noży kuchennych, zalecamy mycie ręczne. szczególnie dotyczy to noży z rękojeścią inną niż stalowa- w ich przypadku zalecamy wyłącznie mycie ręczne i bezpośrednio po nim wycieranie do sucha.

Aby wiedzieć, jak konserwować dany zestaw noży - zawsze należy zapoznać się z etykietą na opakowaniu. Jeśli zachodzi potrzeba umycia noży w zmywarce, w celu ich utrzymania w jak najlepszym stanie i uniknięcia odbarwienia, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Każdy produkt należy umyć przed pierwszym użyciem.
- Przed włożeniem do zmywarki zawsze należy opłukać noże z resztek jedzenia.
- Resztki jedzenia, sól, sole mineralne (zawarte w wodzie wodociągowej), ocet, wybielacze oraz silne detergenty mogą powodować plamy lub wżery korozyjne, dlatego należy dokładnie opłukać noże po użyciu.
- Nie należy stosować zbyt dużej ilości detergentu lub środka do płukania, z uwagi na ich korozyjne właściwości przy dużym stężeniu.
- Nigdy nie należy pozostawiać noży przez dłuższy czas w wodzie lub wilgotnych.
- Z uwagi na ryzyko wystąpienia korozji kontaktowej (spowodowanej przez kontakt różnych rodzajów metalu), radzimy umieszczać noże w oddzielnych przegródkach.
- Noże należy wkładać do zmywarki ostrzem ku dołowi.
- Po zakończeniu programu mycia, należy uchylić drzwiczki zmywarki, aby zapobiec skraplaniu się pary na nożach. Zalecamy szybkie wyjęcie noży ze zmywarki i osuszenie ich suchą i miękką ściereczką lub ręcznikiem.
- **Gwarancja** Produkty Firmy Amefa są wytwarzane z najwyższą dbałością o każdy szczegół i dokładnie sprawdzane, aby zagwarantować wieloletnią przyjemność z ich użytkowania. Korozja i uszkodzenia,





Pielęgnacja naczyń kuchennych

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszelkie etykiety, umyć naczynie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła, opłukać i dokładnie osuszyć. Przy korzystaniu z elektrycznej płyty grzewczej, należy dopasować rozmiar pola grzewczego do średnicy naczynia. Przy korzystaniu z kuchenki gazowej, należy utrzymać płomień palnika w obrębie średnicy naczynia. Sposób ten pozwoli uniknąć przegrzania uchwytu naczynia.

Po użyciu, zawsze należy umyć naczynie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła, opłukać gorącą wodą i natychmiast dokładnie osuszyć. Nigdy nie należy używać środków czyszczących zawierających chlor lub wybielacze, gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenie nierdzewnej powłoki stali.

Powłoka nieprzywierająca

Należy unikać zarysowania powierzchni nieprzywierających. Należy używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych, aby maksymalnie wydłużyć czas przydatności naczynia. Powierzchnię nieprzywierającą należy od czasu do czasu nasmarować, dzięki czemu na dłużej zachowa swoje właściwości. W tym celu wystarczy nałożyć cienką warstwę oleju i pozostawić na 10 minut. Po upływie tego czasu, należy usunąć nadmiar oleju suchym ręcznikiem papierowym. Do dobrze rozgrzanego naczynia nie ma prawa nic przywierać. Aby upewnić się, czy naczynie jest już gotowe do użycia (podgrzewane przez 1-2 minuty), należy skropić je wodą. Jeśli krople wody zaczynają parować, oznacza to, że proces grzania się już rozpoczął. Wielokrotne przegrzewanie może doprowadzić do zużycia się specjalnej powłoki i dlatego należy tego unikać!

Jak usunąć...

W przypadku gdy coś się jednak przypali, należy zalać naczynie wodą i pozostawić tak na kilka godzin. Do czyszczenia naczyń nigdy nie należy używać szorstkich zmywaków.

- **Niewielkie szare/białe plamki** - Powstają w wyniku reakcji skrobi uwalnianej podczas obróbki cieplnej niektórych pokarmów ze związkami mineralnymi zawartymi w wodzie. W celu ich usunięcia, należy zagotować w naczyniu odrobinę wody i octu lub skropić naczynie sokiem z cytryny, a następnie opłukać i dokładnie osuszyć.
- **Zaschnięte resztki jedzenia** - W celu ich usunięcia, należy je najpierw odmoczyć, wlewając do naczynia wrzącą wodę, a następnie opłukać i dokładnie osuszyć.
- **Korozja powłoki** - Korozja powstaje w wyniku dodania soli do zimnej wody. Zaleca się zatem dodawanie soli do wrzątku lub gorącej już potrawy.
- **Niebieskie odbarwienia** - Odbarwienia są normalnym zjawiskiem, zachodzącym w trakcie podgrzewania stali. W celu ich usunięcia, należy użyć środka czyszczącego do stali nierdzewnej lub miedzi, bądź też skropić naczynie sokiem z cytryny czy octem a następnie wytrzeć do czysta suchą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. ★★★★★
- **Zarysowania i wgniecenia** - Zdarza się, że na powierzchniach ze stali nierdzewnej pojawiają się zarysowania, szczególnie jeśli używa się do nich metalowych przyborów kuchennych. Nie wpływają one jednak negatywnie na jakość gotowania w danym naczyniu.
- **Gwarancja.** Produkty Firmy Amefa są wytwarzane z najwyższą dbałością o każdy szczegół i dokładnie sprawdzane, aby zagwarantować wieloletnią przyjemność z ich użytkowania. Korozja i uszkodzenia,

FAQ

Od czego zależy cena sztućców?

Cena sztućców uzależniona jest od:

- rodzaju materiału (stal 18/10 lub 18/0) i jego jakości, tzn. stopnia zgodności z wymaganiami UE. Trzeba wiedzieć, że stale, które są dopuszczone do kontaktu z żywnością mają ściśle określony procentowy udział pierwiastków w stopie zarówno tych pożądanych jak i niepożądanych. Zatem warto zapytać producenta sztućców w jaki sposób gwarantuje jakość stali skoro jej nie produkuje a tym samym nie ma wpływu na proces jej produkcji.
- ilości użytego materiału czyli grubości sztućców i ich rozmiaru (długości)
- jakości wykończenia wszystkich krawędzi i polerowania
- rodzaju wykończenia: matowe, satynowane, srebrzone, złoczone
- rodzaju noża stołowego: monoblok lub osadzany
- rodzaju opakowania

Jaka jest różnica między nożem: monoblok a osadzonym ?

Nóż monoblok



Nóż osadzany



Od czego zależy cena noży kuchennych ?

Cena noży kuchennych zależy od:

- Jakości użytego materiału, tzn. stopnia zgodności z wymaganiami UE. Trzeba wiedzieć, że stale, które są dopuszczone do kontaktu z żywnością mają ściśle określony procentowy udział pierwiastków w stopie zarówno tych pożądanych jak i niepożądanych. Zatem warto zapytać producenta noży kuchennych w jaki sposób gwarantuje jakość stali skoro jej nie produkuje a tym samym nie ma wpływu na proces jej produkcji.
- składu stali stopowej 13/0, tzn. udział węgla (X), molibdenu (Mo) oraz wanadu (V). Połączenie chromu, molibdenu i wanadu to wysokiej jakości mieszanka, dzięki której nasze noże są bardziej odporne na korozję, a ich ostrza są bardziej wytrzymałe i dłużej pozostają ostre. Podwyższona zawartość węgla pozwala utwardzać i na nowo



- ilości użytego materiału czyli wielkości i grubości noża
- jakości wykończenia
- rodzaju rękojeści i sposobu jej mocowania
- rodzaju opakowania

Jaka jest różnica pomiędzy stalą 18/10, 18/0 i 13/0?

18/10

Wiele produktów firmy Amefa jest oznaczonych symbolem „18-10” - albo wytrawionym, albo umieszczonym przez głębokie stemplowanie. Symbol ten oznacza typ stali, z jakiej wykonano dany produkt; w tym przypadku jest to stal chromowo-niklowa. Skład stopowy stali musi mieścić się w standardach wyznaczonych przez UE, gdzie 18(%) wskazuje zawartość procentową chromu, a 10(%) - niklu. Jest to korzystne połączenie ze względu na odporność korozyjną chromu i jasną barwę niklu. Właściwości stali 18/10 sprawiają, że produkty firmy Amefa nie są podatne na korozję i odznaczają się wysokim połyskiem (pod warunkiem, że przestrzega się zasad pielęgnacji i użytkowania).

18/0

Oznacza zawartość procentową chromu. Nie zawiera niklu (nadal posiada silne właściwości antykorozyjne).

13/0

Oznacza zawartość procentową chromu. Nie zawiera niklu (nadal posiada silne właściwości antykorozyjne). Ostrza noży są wykonane z innego typu stali o wysokiej zawartości węgla. Ten typ stali można utwardzać i na nowo profilować, w zależności od potrzeb. Dzięki temu, ostrza noży są ostrzejsze i trwalsze przez dłuższy czas.

Czy moje sztucce można myć w zmywarce?

Sztucce firmy Amefa nadają się do mycia w zmywarce. Warto jednak pamiętać o tym, że:

- Aby jak najdłużej pozostały lśniące, zalecamy myć je ręcznie przy pomocy miękkiego zmywaka.
- Żrące detergenty lub ścierne zmywaki mogą zarysować stal.
- W przypadku uporczywych zabrudzeń lub pokarmów kwaśnych, należy opłukać sztucce pod bieżącą wodą.
- Jeśli to możliwe, po wyjęciu sztućców ze zmywarki należy je dokładnie osuszyć.
- Przed włożeniem sztućców do zmywarki, należy je opłukać pod bieżącą wodą, a następnie umieścić w koszyczku, w przypadku noży ostrzem do dołu, szczególnie jeśli nóż ma drążoną rękojeść. Aby zapobiec korozji kontaktowej, nie należy umieszczać w tej samej przegródce sztućców ze stali nierdzewnej i posrebrzanych. Nie należy stosować zbyt dużej ilości środków czyszczących z uwagi na ich właściwości korozyjne. Po zakończeniu pracy zmywarki, należy uchylić drzwiczki, aby zapobiec skraplaniu się pary na sztućcach, gdyż może to spowodować ich korozję.
- Ostrza noży wykonane z 13% chromu (stal węglowa) są mniej odporne na utlenianie, ale są za to ostrzejsze.
- Mogą pojawić się różne przebarwienia, wynikające ze składu tabletek do zmywarki oraz kontaktu z innym rodzajem stali, które można usunąć przy pomocy specjalnego środka przeznaczonego do czyszczenia produktów ze stali nierdzewnej.
- Do zmywarki nie nadają się sztucce satynowane.

Moje zamówienie ▾

Status zamówienia

Śledzenie przesyłki

Chcę zareklamować produkt

Chcę zwrócić produkt





Regulaminy ▾

Skontaktuj się z nami! ▾

882 004 050
sklep@amefa.pl

Godziny otwarcia:
pn-pt. 9.00-16.00

