

Warunki gwarancji Keeeper

Postanowienia ogólne

Gwarancja na produkty keeeper – 120 miesięcy. Podstawą jest dowód zakupu.

Pranie, przechowywanie, gotowanie, pieczenie, pakowanie czy transportowanie – nasze produkty zawsze okazują się niezwykle przydatne. Jako keeeper jesteśmy przekonani o dobrej jakości i wytrzymałości naszych wyrobów, dlatego udzielamy 10-letniej gwarancji na cały asortyment. Na tej stronie znajdziecie aktualne warunki gwarancji.

1. Zakres gwarancji

W okresie 10 lat od daty dokonania zakupu firma keeeper udziela gwarancji dotyczącej prawidłowego funkcjonowania i przydatności danego artykułu. Gwarancja ta egzystuje obok prawnych zobowiązań sprzedającego z tytułu gwarancji, wynikających z umowy sprzedaży z nabywcą będącym pierwotnym użytkownikiem i pozostaje nienaruszona. W przypadku gwarancji zastrzegamy sobie prawo do bezpłatnej naprawy wadliwego artykułu w obrany przez nas sposób, do oferowania równowartościowego substytutu lub do zwrotu zapłaconej ceny. Gwarancja dotyczy jedynie uszkodzeń nabytego artykułu. Prawa do odszkodowania uszkodzeń, które nie pojawiły się na samym artykule, a także roszczenia dotyczące utraconych korzyści lub utraty możliwości użytkowania nie wchodzi w zakres gwarancji. Ewentualne dalej sięgające zobowiązania wynikające z obowiązujących przepisów ustawowych pozostają nienaruszone.

2. Wyłączenie odpowiedzialności

Nie objęte gwarancją są szkody lub uszkodzenia, które zostały spowodowane przez:

- uszkodzenia mechaniczne w związku z wypadkiem, upadkiem i uderzeniem,
- nieumyślne i umyślne zniszczenie oraz ogień, lub
- nadużycie (na przykład: przeciążenie, przegrzanie, użycie w nieprawidłowych warunkach).

3. Okres gwarancji

Okres gwarancji jest ograniczony do 10 lat od daty dokonania zakupu przez pierwotnego nabywcę będącego użytkownikiem. Korzystając z gwarancji jej okres nie ulega przedłużeniu. W ramach gwarancji wymienione części są objęte 6-miesięcznym okresem gwarancyjnym lub bieżącym okresem gwarancyjnym.

4. Czy produkty keeeper nadają się do kontaktu z żywnością?

Jeżeli dany produkt keeeper przeznaczony jest do kontaktu z żywnością, można na nim znaleźć odpowiedni symbol. Produkty z dopuszczeniem do kontaktu z żywnością podlegają bardzo

obszernym i surowym wymogom, które spełniamy. Wszystkie produkty keeper są nieszkodliwe dla zdrowia dorosłych i dzieci. Nie zawierają bisfenolu A (w skrócie: BPA) ani metali ciężkich, plastyfikatorów czy innych potencjalnie niebezpiecznych substancji.

5. Czy produkty keeper są odporne na wysokie i niskie temperatury?

Wszystkie wyroby keeper są odporne na temperaturę w zakresie określonym na danym produkcie.

6. Czy produkty keeper mogą być używane w mikrofalówkach?

Produkt keeper można włożyć do mikrofalówki, jeśli znajduje się na nim odpowiednia informacja. Ważna wskazówka dotycząca wyrobów keeper: Jeśli chcemy np. uniknąć przegrzania produktu keeper przeznaczonego do maks. 100 °C, temperatura naszej potrawy nie powinna przekraczać 100°C! Najlepiej będzie podgrzać danie przez 3 minuty na mocy maks. 400 watów. Potem przemieszać i ewentualnie jeszcze raz podgrzać. Poza tym należy zwrócić uwagę na przykrywkę, która nie powinna zamykać pojemnika, lecz luźno na nim leżeć.

7. Czy produkty keeper są odporne na barwiące lub zawierające kwasy artykuły spożywcze?

Jeśli produkty keeper zmienią kolor po użyciu w nich mocno barwiących artykułów spożywczych, takich jak marchew lub burak ćwikłowy, przebarwienie to z reguły znika po umyciu w zmywarce. Jeśli z kolei w mikrofalówce dojdzie do przegrzania potraw zawierających tłuszczy (np. gulasz lub sos pomidorowy), przebarwienia powstałe w ten sposób mogą być trwałe. Jeśli chcemy np. uniknąć przegrzania produktu keeper przeznaczonego do maks. 100 °C, temperatura naszej potrawy nie powinna być wyższa niż 100 °C!

8. Czy produkty keeper można myć w zmywarce?

Jeśli dany produkt keeper jest odpowiednio oznakowany, można go umyć w zmywarce. Symbol ten znajduje się zwykle na dnie produktu. Zalecamy, by umieszczać nasze produkty na górnej półce zmywarki.

9. Czy produkty keeper wchłaniają zapach artykułów spożywczych, np. ryby lub sera?

Produkty keeper zwykle nie przejmują zapachu jedzenia. Jednak w wyjątkowych przypadkach może się zdarzyć, że pojemnik po użyciu będzie wydzieliał lekki zapach. W takim wypadku zalecamy wstawienie otwartego pojemnika keeper na kilka godzin do zamrażalnika. Uwaga: Nie wolno upuścić zamrożonego pojemnika keeper na podłogę, ponieważ może się rozbić.

10. Gdzie produkowane są produkty keeper?

Zakład produkcyjny keeper znajduje się w Bydgoszczy. To właśnie w Polsce produkowane są artykuły z kategorii eco, kitchen, home, storage i kids. Własna narzędziownia umożliwia nam stałe rozwijanie naszych produktów oraz wprowadzanie innowacji. Duży zespół specjalistów nieustannie dba o jakość naszego asortymentu.