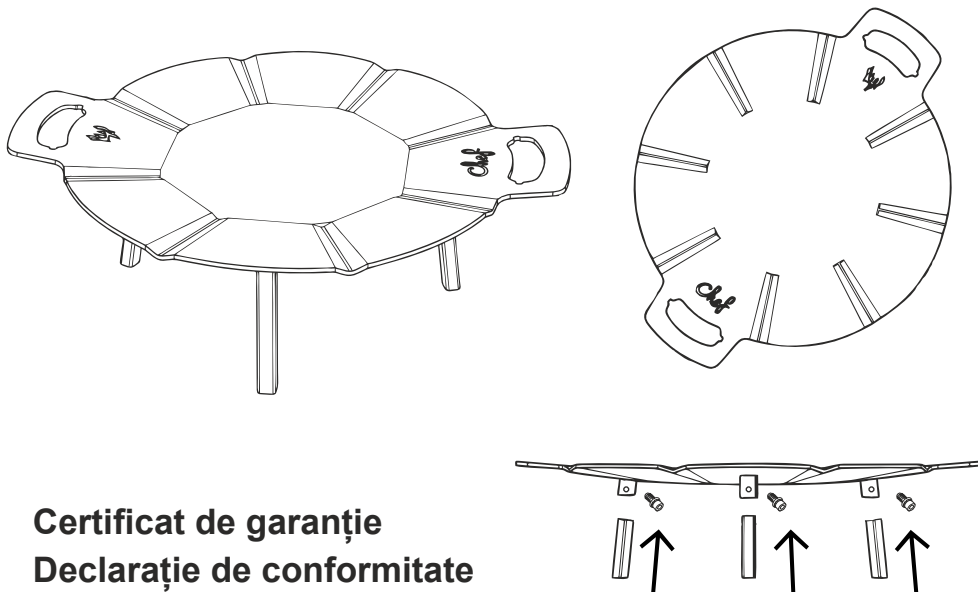


DISCURI

pentru gătit

Coduri produs: **D4953 / D4954 / D6003 / D6004**

FABRICAT ÎN
ROMÂNIA



Certificat de garanție Declarație de conformitate Condiții de utilizare

Suprafața de gătit este realizată dintr-un taler de oțel în forma concavă cu laturi îndoite mecanic, ca niște petale. Datorită acestei geometrii specifice, dinamica termică este optimă: centrul acumulează temperatura ideală pentru prăjire intensă, în timp ce marginile permit menținerea la cald a preparatelor. Această versatilitate îți oferă libertatea de a pregăti o gamă extrem de variată de rețete – de la simple ouă ochiuri și legume sotate, până la fripturi suculente, pește, mici sau tocănițe savuroase la ceaun.

Stabilitate deplină: Echipat cu 4 picioare demontabile realizate din tije rectangulare solide de 20 mm diametru, prevăzute cu filet robust pentru o fixare rapidă și sigură cu șuruburi.

Manevrare ușoară: Mânerele laterale cu decupaj în formă de cârnaf facilitează așezarea și poziționarea pentru gătit, pentru transport (la camping) sau pentru depozitare.

Autentic: Discul este livrat nevopsit, în culoarea brută a metalului prelucrat industrial. Acest lucru garantează un proces de gătit 100% sigur pentru sănătate, eliminând riscul emisiilor de vapori chimici proveniți de la vopselele sintetice în timpul încingerii.



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

S.C. GĂȘTEANU RETAIL SERVICES S.R.L.,

cu sediul social în Geamăna (Com. Bradu - Argeș), Str. Prolungirea Craiovei Nr. 52, în calitate de producător, declarăm pe propria răspundere că gama de produse **Discuri metalice pentru gătit** respectă cerințele legale de securitate și sunt conforme cu prevederile Art. 5 din HG Nr. 1022/2002 referitoare la regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului înconjurător.

Ștampila
producătorului:



Ștampila
vanzătorului:



CERTIFICAT DE GARANȚIE

*pentru produsele din gama **felinare metalice pentru cimitir***

Produsul beneficiază de garanție de 12 luni în condiții de utilizare normală.

Garanția intră în vigoare din momentul vânzării către clientul final, pe baza facturii / bonului de casă / chitanței de ramburs și este acordată doar pentru vicii ascunse sau defecțiuni de fabricație. Durata medie de utilizare este de 5 ani.

Ștampila
producătorului:



Ștampila
vanzătorului:



CONDIȚII DE UTILIZARE ȘI INSTALARE

Fiind un produs din oțel brut, nevopsit, pentru a preveni apariția coroziunii și pentru a asigura o durată de viață nelimitată, respectați următorii pași: **Ardere inițială (Asezonarea):** Înainte de prima utilizare culinară, spălați discul cu apă caldă. Puneți-l pe foc, adăugați un strat generos de ulei vegetal pe toată suprafața interioară și lăsați-l să se încingă bine până când uleiul începe să fumege și metalul își schimbă culoarea. Acest proces creează un strat protector natural, antiaderent. **Curățarea după gătit:** Nu folosiți detergenți chimici agresivi sau bureți abrazivi de sârmă. Curățați resturile alimentare cu o spatulă de lemn și apă caldă, apoi uscați discul imediat cu un șervet. **Depozitarea:** După fiecare utilizare și uscare completă, ungeți întreaga suprafață (interior și exterior) cu un strat subțire de ulei alimentar sau untură și depozitați-l într-un loc uscat. **Notă comercială:** Aspectul brut al metalului industrial poate prezenta mici imperfecțiuni cromatice sau urme de prelucrare mecanică, aspect perfect normal care nu afectează calitatea materialului și dispare odată cu procesul de ardere.

Fabricat în România de:

S.C. GĂȘTEANU RETAIL SERVICES S.R.L.



E 574 - Prolungirea Craiovei, Nr. 790 A
117030 Albota, Argeș
Tel.: 0749 286 406
E-mail: online@grsholding.ro

www.grsholding.ro

Distribuit de: **GRSshop.ro**

S.C. GRS hop S.R.L.

E 574 - Prolungirea Craiovei, Nr. 52
117141 Geamăna / Bradu, Argeș
Tel.: 0749 286 406
E-mail: contact@grshop.ro

www.grshop.ro