



**NANOBOND™ STAINLESS STEEL
USE & CARE**

 **HESTAN®**



HESTAN STORY As a company, Hestan® is built upon a shared love of food and innovation. From what you cook on to what you cook with – even the wine to complement the meal – Hestan delights in the details of cooking.

NanoBond™ is born from Hestan's longstanding culture of culinary innovation. Hestan founder Stanley Cheng pioneered hard-anodized aluminum cookware in the 1970s – the breakthrough that ushered in nonstick cookware.

Likewise, Hestan Commercial reinvented the restaurant kitchen with its lineup of thoughtfully designed and incredibly powerful commercial cooking equipment. We're particularly proud to note that Chef Thomas Keller cooks on Hestan in The French Laundry.



Hestan Outdoor brings a meticulous new level of performance to the backyard with its heavy-duty yet delicately precise gas grills. The fully responsive Hestan Cue Smart Cooking system immerses you in a guided culinary experience featuring professional tips and restaurant-proven recipes.

Then there is the award-winning Hestan Vineyards, blanketed with cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot and malbec. In addition to shaping the character of Hestan's varietals, our vines supply many of Napa Valley's top-tier wineries.

Raise a glass to the love of cooking. And learn more at hestan.com.



HESTAN VINEYARDS

A well-respected small-batch winery established in 1996 with highly rated wine, consistently over-delivering at the premium price point.



HESTAN COMMERCIAL

Launched in 2015 and has already garnered three Kitchen Innovations awards and two Excellence in Design awards.



HESTAN OUTDOOR

Launched in 2016 and received "Best in Show" and "Best Gas Grill" awards at the Hearth, Patio & Barbecue Expo.



HESTAN CULINARY

NanoBond technology promises to raise the bar among cookware brands by offering cookware that keeps its original finish and lasts longer.



HESTAN SMART COOKING

Introduces new technology that will inspire, guide and equip people who love to cook for a lifetime of eating better.

NANOBOND TECHNOLOGY Hestan's NanoBond™ innovations include 14 global patents and the highest standards in the industry for fit and finish. Our proprietary blend of alloys, including titanium, results in more than 2,000 nano layers – which creates a remarkably resilient surface.

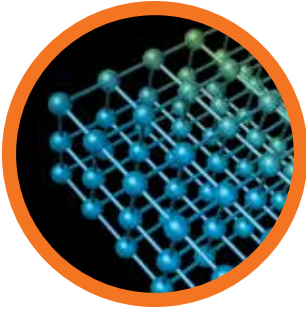


fig. A
Nano layers

HANDCRAFTED IN ITALY

Triple-bonded construction with pure aluminum core delivers excellent heat conductivity and superior performance.

SEALED RIMS ENCAPSULATED IN STAINLESS STEEL

- Aluminum won't become exposed or pit
- Layers won't delaminate and separate





fig. B

Titanium's attributes:

Low-density

High strength

Corrosion resistant

MOLECULAR TITANIUM IS 4 TIMES HARDER THAN STAINLESS STEEL

- Surface is highly scratch resistant
- Maintains beauty for a lifetime
- No limit to high heat
- Does not affect or react with foods
- Easy cleanup
- High heat oxidation resistance
- No tarnishing or staining with proper cleaning
- Five times the lifespan of normal stainless steel/aluminum-clad cookware

IDEALLY WEIGHTED, ERGONOMIC HANDLE DESIGN

- Becomes a natural extension without strain
- Won't turn in your hand

FLUSH RIVETS ON THE INTERIOR AND EXTERIOR

- Extremely easy to clean
- Allows cookware to nest and store more easily





10-PIECE SET

Covered Saucepan
1.5qt / 1.4L / 16cm

Covered Saucepan
3qt / 2.8L / 20cm

Covered Stockpot
8qt / 7.6L / 26cm

Covered Sauté with
Helper Handle
3.5qt / 3.3L / 26cm

Open Skillet
8.5in / 22cm

Open Skillet
11in / 28cm



Covered Saucepan
1.5qt / 1.4L / 16cm



Covered Saucepan
2qt / 1.9L / 18cm



Covered Saucepan
3qt / 2.8L / 20cm



Covered Saucepan
with Helper Handle
4qt / 3.8L / 22cm



Covered Soup Pot
3qt / 2.8L / 20cm



Covered Stockpot
8qt / 7.6L / 26cm



Covered Sauteuse
3.5qt / 3.3L / 26cm



Open Skillet
8.5in / 22cm



Open Skillet
11in / 28cm



Open Skillet
12.5in / 32cm

NanoBond skillets have 20% more cooking surface area than traditional skillets.



Covered Sauté with Helper Handle
5qt / 4.7L / 30cm



Covered Essential Pan with Helper Handle
5qt / 4.7L / 28cm



Covered Wok
14in / 36cm

HESTAN® NANOBOND™ STAINLESS STEEL USE & CARE

Thank you for choosing our cookware. To ensure a long and pleasant experience, please read this information before you use your cookware. These instructions are for your general safety, use and care to avoid personal injury and damage to your cookware.

COOKING

Safety: Keep small children away from the stove while you are cooking. Never allow a child to sit near or under the stove while cooking. Be careful around the stove as heat, steam and splatters can cause burns.

Unattended Cooking: Never allow your cookware to boil dry, and never leave an empty pan on a hot burner. An unattended, empty pan on a hot burner can get extremely hot, which can cause personal injury and/or property damage.

Glad Stainless Steel: These pans may become warped if allowed to boil dry.

Match Pan Size to Burner Size: Use burners that are the same size as the pan you are using. Adjust gas flame so that it does not extend up the sides of the pan.

Microwaves: Never use your cookware in the microwave.

Oven Use: Always use potholders or oven mitts when removing cookware from the oven. This cookware is broiler-safe and oven-safe to 500 degrees.

Utensils: Sharp-edged tools such as forks and knives should not be used, and knives should never be used to cut inside the pan. Scratches due to sharp-edged utensils are not covered under warranty.

Oil: If you prefer to keep the use of cooking oil to a minimum, you can dab your favorite oil on a paper towel and carefully wipe the interior of the pan before cooking. Heavy vegetable oils may leave a residue that may affect the stick-resistant performance. Use low heat when heating oils. Oils can quickly overheat and cause a fire.

CLEANING

Standard Care: Before first use and after each use, wash pans thoroughly with mild dishwashing detergent and warm water. If food remains on the surface, boil a mixture of water and vinegar into the pan to dislodge the food particles.

To remove stubborn food residue and stains, use a non-scratch scrub sponge and a fine-powdered or soft cleanser.

Spots and Stains: Never use oven cleaners to clean cookware. They will ruin the cookware. A cloudy or spotted film may form, which can be removed with a mild solution of water and lemon juice or vinegar.

Dishwasher: This cookware is dishwasher-safe. However, over time, harsh dishwasher detergents may dull the stainless steel finish.

Storage: To avoid scratches on the cookware exterior, place paper towels between pans when storing.

HANDLES

Hot Handles: Handles can get very hot under some conditions. Use caution when touching them and always have potholders or oven mitts available for use.

Handle Position when Cooking: Position pans so that handles are not over other hot burners. Do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where pans can be knocked off the cooktop. When cooking on a gas stove, place the pan on the burner with the handle lined up with one of the burner grate arms to help prevent the pan from tipping.

Loose Handles: Periodically, check handles to be sure they are not loose. **NEVER USE A PAN THAT HAS A LOOSE HANDLE.**

LIDS

Steam: When removing lids, always position the lid so that the steam is directed away from you. Rising steam can cause burns.

Cleaning: Never use metal utensils, sharp instruments or harsh abrasives that may scratch the lid.

Lid Vacuum: A lid left on a pan after turning down the heat or turning the burner off may result in a vacuum that causes the lid to seal to the pan. Using a lid made for another pan can also cause a lid vacuum. If a lid vacuum occurs, DO NOT attempt to remove the lid from the pan in any way. If your lid is vacuum-sealed to your pan, return it to the burner on low heat so that the air inside the pan warms and expands and releases the seal. The lid should lift effortlessly from the pan. To avoid a lid vacuum, remove the lid or set it ajar before turning heat off.

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR CERAMIC/GLASS STOVETOPS

Always follow your stovetop manufacturer's instructions for correct stovetop use and for specific cookware restrictions.

Overheating or allowing this cookware to boil dry can result in the fusing of the cookware to your ceramic/glass stovetop, requiring replacement of the stovetop.

Hestan/Meyer Corporation U.S. will not be responsible for damage to stovetops.

Never place a hot pan on a cool ceramic/glass stovetop burner. This can also cause fusion of the pan to the stovetop. Before using a double-burner griddle or other large cookware pieces that are manufactured to sit over two stovetop burners, consult the stove manufacturer's manual to ensure that your ceramic/glass stovetop has a bridge between the two burners you intend to use. If your stovetop does not have a bridge between the burners, DO NOT USE YOUR DOUBLE-BURNER GRIDDLE OR OTHER LARGE COOKWARE PIECES – they may fuse to your stovetop, causing stovetop damage.

Do not drag or scrape cookware across your ceramic/glass stovetop. This can cause scratches or marks on your stovetop. Hestan/Meyer Corporation U.S. will not be responsible for stovetop damage.

HESTAN® NANOBOND™ STAINLESS STEEL LIFETIME WARRANTY

Thank you for purchasing our cookware. We wish you years of cooking enjoyment. Hestan is dedicated to producing a trusted brand of cookware. Hestan NanoBond pans are manufactured and inspected to ensure high quality standards. They are warranted to the original purchaser to be free from material defects in materials and workmanship under normal use for the lifetime of the cookware.

If a Hestan NanoBond item is believed to be defective, you may submit your warranty request and photographs of the product using hestan.com/warranty. Hestan warrants to the original purchaser that it will replace any defective part or item which is identified and verified during the warranty period or, at Hestan's discretion, substitute a replacement pan of similar value.

This warranty does not cover damage caused by accident, misuse, abuse, or normal wear and tear. Scratches, stains, discoloration or damage from overheating are not covered by this warranty. Incidental or consequential damages are not covered by this warranty.

This warranty gives you specific rights as stated herein. You may also have other rights, which may vary from state to state.

Should you have a problem with your cookware, please contact us via our website at hestan.com or by phone to our Consumer Relations Department at 1-877-601-2918.

Register your cookware online at hestan.com/productregistration.

UTILISATION ET ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE HESTAN® NANO BOND™

Merci d'avoir acheté notre produit. Pour vous permettre de vivre une longue expérience agréable, veuillez lire les renseignements suivants avant la première utilisation. Ces renseignements concernent votre sécurité générale ainsi que l'utilisation et l'entretien pour éviter de vous blesser ou d'endommager votre ustensile de cuisson.

CUISSON

Sécurité : Tenez les enfants éloignés de la cuisinière lorsque vous cuisinez. Ne laissez jamais un enfant s'asseoir près ou sous la cuisinière lorsque vous cuisinez. Soyez prudent près de la cuisinière, la vapeur et les éclaboussures peuvent brûler.

Cuisson sans surveillance : Ne laissez jamais le contenu d'une casserole s'évaporer complètement et ne laissez jamais une casserole sur un brûleur chaud. Une casserole vide laissée sans surveillance sur un brûleur chaud peut devenir extrêmement chaude, ce qui peut vous blesser ou causer des dégâts matériels.

Acier inoxydable plaqué : Ces casseroles peuvent gauchir si vous laissez son contenu s'évaporer complètement.

Assortir la taille de la casserole à la taille du brûleur : Utilisez des brûleurs de la même taille que la casserole. Ajustez la flamme pour qu'elle ne remonte pas sur les côtés de la casserole.

Four à micro-ondes : N'utilisez jamais votre ustensile de cuisson dans le four à micro-ondes.

Four : Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les ustensiles de cuisson du four. Ces ustensiles de cuisson vont au four jusqu'à 500 °F et peuvent être utilisés avec une rôtissoire.

Ustensiles : Les ustensiles tranchants comme les fourchettes et les couteaux ne doivent pas être utilisés. De plus, il ne faut jamais couper les aliments directement dans la poêle à l'aide d'un couteau. Les rayures provoquées par l'utilisation d'ustensiles tranchants ne sont pas couvertes par la garantie.

Huile : Si vous souhaitez réduire votre utilisation d'huile de cuisson au minimum, vous pouvez appliquer votre huile préférée sur un essuie-tout et délicatement essuyer l'intérieur de la poêle avant de commencer la cuisson des aliments. L'huile végétale est lourde et peut laisser des résidus qui nuiront à la performance du revêtement antiadhésif. Faites chauffer l'huile à feu doux. L'huile peut surchauffer rapidement et provoquer un feu.

NETTOYAGE

Entretien normal : Avant la première utilisation et après chaque utilisation, lavez les casseroles avec du détergent à vaisselle et de l'eau chaude. Si des aliments restent collés à la surface, faites bouillir de l'eau et du vinaigre dans la casserole pour dissoudre les aliments.

Pour faire décoller des résidus d'aliments et des taches, utilisez une éponge anti-rayures et une fine poudre nettoyante ou un nettoyeur doux.

Taches : N'utilisez jamais de nettoyeurs pour le four pour laver vos ustensiles de cuisson. Ils les endommageront. Une pellicule tachetée ou laiteuse peut se former. Il est possible de la faire disparaître avec une solution d'eau et de jus de citron ou de vinaigre.

Lave-vaisselle : Ces ustensiles de cuisson sont lavables au lave-vaisselle. Toutefois, au fil du temps, les détergents à lave-vaisselle puissants peuvent ternir le fini en acier inoxydable.

Rangement : Pour éviter d'endommager l'extérieur de vos ustensiles de cuisson, nous recommandons de placer un essuie-tout entre les ustensiles de cuisson lorsque vous les rangez.

POIGNÉES

Poignées chaudes : Les poignées et les boutons peuvent devenir très chauds. Faites attention lorsque vous y touchez et ayez toujours des maniques ou des gants de cuisine à portée de main.

Position de la poignée lorsque vous cuisinez : Placez les ustensiles de cuisson de façon à ce que la poignée ne se retrouve pas au-dessus d'un autre brûleur chaud. Les poignées ne doivent pas dépasser les limites de la surface de cuisson pour éviter que les ustensiles de cuisson tombent. Si vous cuisinez avec une cuisinière à gaz, placez l'ustensile de cuisson sur le brûleur en alignant la poignée à une des grilles du brûleur pour l'empêcher de basculer.

Poignées desserrées : Vérifiez régulièrement les poignées pour vous assurer qu'ils sont bien serrés. **N'UTILISEZ JAMAIS UN USTENSILE DE CUISSON AVEC UNE POIGNÉE DESSERRÉE.**

COUVERCLES

Vapeur : Lorsque vous soulevez le couvercle des ustensiles de cuisine, placer le couvercle de façon à ne pas recevoir la vapeur. La vapeur peut brûler.

Nettoyage : N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, d'instruments tranchants ou d'abrasifs agressifs qui peuvent endommager le couvercle.

Succion : Un couvercle qui reste sur un ustensile de cuisson une fois le brûleur éteint peut créer un effet de succion qui scelle le couvercle à l'ustensile. Utiliser un couvercle avec le mauvais ustensile de cuisson peut aussi créer un effet de succion. Si un couvercle est scellé à un ustensile de cuisson, **NE TENTEZ PAS** de soulever le couvercle. Si le couvercle est scellé à l'ustensile, remettez-le sur le brûleur à feu doux afin que l'air à l'intérieur de l'ustensile se réchauffe et prenne de l'expansion. Vous devriez ensuite pouvoir soulever le couvercle facilement. Pour éviter cet effet de succion, enlever le couvercle ou le laisser entrouvert avant d'éteindre le brûleur.

INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES POUR LES SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Toujours suivre les instructions du fabricant de la surface de cuisson pour bien utiliser la surface de cuisson et en connaître les restrictions.

Faire surchauffer cet ustensile ou y faire bouillir de l'eau jusqu'à évaporation complète peut le faire fondre s'il est sur une surface de cuisson en vitrocéramique. Vous devriez donc remplacer la surface de cuisson. Hestan et Meyer ne sont pas responsables des dommages.

Ne placez jamais un ustensile de cuisson chaud ou froid sur un brûleur de vitrocéramique. Il pourrait fondre sur la surface de cuisson. Avant d'utiliser une plaque de cuisson ou d'autres gros articles de cuisson conçus pour être déposés sur deux brûleurs, reportez-vous au manuel du fabricant pour vous assurer qu'un pont relie les deux brûleurs. Si votre surface de cuisson n'est pas munie d'un pont, **N'UTILISEZ PAS UNE PLAQUE DE CUISSON OU D'AUTRES GROS ARTICLES DE CUISSON**, ils pourraient endommager la surface de cuisson.

Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisson sur votre surface de cuisson en vitrocéramique. Vous pourriez rayer ou endommager votre surface de cuisson. Hestan et Meyer ne sont pas responsables des dommages.

GARANTIE LIMITÉE SUR L'ACIER INOXYDABLE HESTAN® NANOBOND™

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous vous souhaitons des années de plaisir culinaire.

Hestan s'engage à fabriquer des produits dignes de confiance. Les produits Hestan NanoBond sont fabriqués et inspectés selon des normes de qualité élevées. Ils sont garantis à l'acheteur original exempts de tout défaut, dans les matériaux comme dans la fabrication, et ce, selon un usage normal pour toute leur durée de vie.

Si vous croyez qu'un article Hestan NanoBond est défectueux, vous pouvez nous faire parvenir votre réclamation accompagnée de photos du produit à l'adresse hestan.com/warranty. Hestan garantit à l'acheteur original qu'il remplacera toute pièce ou tout article défectueux pendant la période garantie, ou, à la discrétion de Hestan,

qu'il le remplacera par un produit de valeur semblable.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, un usage abusif, un mauvais usage ni l'usure normale et la détérioration. Les rayures, les taches, la décoloration ou les dommages causés par une surchauffe ne sont pas couverts par cette garantie. Les dommages imprévus ou indirects ne sont pas couverts par cette garantie.

La présente garantie vous accorde des droits précis auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits selon l'endroit où vous demeurez.

Si vous éprouvez des problèmes avec votre produit, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle par l'entremise de notre site Web à l'adresse hestan.com ou par téléphone au 1-877-601-2918.

Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse hestan.com/productregistration.

USO Y MANTENIMIENTO DEL ACERO INOXIDABLE HESTAN® NANOBOND™

Gracias por haber escogido nuestro producto. Para que pueda disfrutar una experiencia agradable, por favor lea la información antes de utilizar su utensilio de cocina. Esta información se refiere a la seguridad, el uso y el mantenimiento para evitar lesiones personales graves y daños a su utensilio de cocina.

COCINAR

Seguridad: Mantenga a los niños pequeños alejados de la estufa cuando cocina. Nunca permita un niño que se siente cerca o abajo de la estufa cuando cocina. Tenga cuidado cuando este cerca de la estufa porque el calor, el vapor y las salpicaduras pueden quemar.

Cocinar sin vigilancia: Nunca deje el líquido de su utensilio de cocina evaporarse completamente y nunca deje un utensilio de cocina vacío sobre un quemador. Un utensilio de cocina vacío sin vigilancia sobre un quemador puede calentarse mucho, lo cual puede causar lesiones personales graves o daños materiales.

Acero inoxidable recubierto: Los utensilios de cocina en acero inoxidable pueden deformarse si deja su contenido evaporarse completamente.

Tiene que coincidir el tamaño de la cacerola a la del quemador: Use quemadores del mismo tamaño que el de la cacerola que este usando. Ajuste la llama para que no suba a los lados de la cacerola.

Microondas: Nunca use su utensilio de cocina en el microondas.

Horno: Siempre use guantes para sacar el utensilio de cocina del horno. El utensilio de cocina se puede usar en el horno hasta 500°F y sobre una parrilla.

Utensilios: No se deben de usar utensilios afilados como tenedores y cuchillos. Nunca deben usar un cuchillo para cortar los alimentos directamente en la cacerola. Los rasguños causados por los utensilios afilados no son cubiertos por la garantía.

Aceite: Si prefiere minimizar el uso de aceite de cocina, puede untar ligeramente una servilleta de papel de su aceite favorito y pasarlo sobre el interior del sartén antes de cocinar. Los aceites vegetales pueden dejar residuos que pueden afectar el rendimiento antiadherente. Use un fuego bajo cuando caliente el aceite. El aceite puede recalentarse rápidamente y provocar un fuego.

LIMPIAR

Mantenimiento estándar: Antes de usar por primera vez y después de cada uso, lave los utensilios de cocina con jabón suave y agua tibia. Si los alimentos se quedan pegados, ponga agua y vinagre a hervir en el utensilio para despegarlos.

Para despegar los residuos de alimentos y las manchas, use una esponja anti-rayas y un polvo de limpieza o un producto de limpieza suave.

Manchas: Nunca use limpiador para horno para lavar los utensilios de cocina para no arruinarlo. Se puede formar una película o opaca que podrá quitarse con una solución suave de agua y jugo de limón o vinagre.

Lavadora de platos: Estos utensilios de cocina pueden lavarse en la lavadora de platos. Sin embargo, con el tiempo, los detergentes abrasivos pueden dañar el acabado en acero inoxidable.

Almacenaje: Para evitar de rasguñar el revestimiento exterior del utensilio de cocina, coloque servilletas de papel entre los utensilios para almacenarlos.

MANGOS

Mangos calientes: Los mangos pueden calentarse mucho según ciertas condiciones. Tenga cuidado cuando toque los mangos y los pomos y siempre tenga guantes a la mano.

Posición cuando cocina: Coloque el utensilio para que el mango no este sobre otros quemadores calientes. Los mangos no deben sobrepasar los límites de la estufa para evitar que el utensilio de cocina se caiga. Cuando cocine en una estufa de gas, coloque el utensilio sobre el quemador para que el mango este alineado con la parrilla de los quemadores para evitar que se caiga.

Mango flojo: Verifique regularmente los mangos para asegurarse que no esten flojos. NUNCA USE UN UTENSILIO CON UN MANGO FLOJO.

TAPAS

Vapor: Cuando levante la tapa, siempre coloque la tapa para que el vapor no este dirigido hacia usted. El vapor puede quemar.

Limpiar: Nunca use utensilios de metal, utensilios afilados o abrasivos agresivos que pueden dañar la tapa.

Sello al vacío: Si deja una tapa sobre una cacerola después de haber bajado o apagado el fuego, se puede sellar al vacío la tapa a la cacerola. Si usa una tapa destinada a otra cacerola, también se puede sellar al vacío. Si se sella al vacío una tapa, **NO TRATE** de levantar la tapa. Si la tapa esta sellada al vacío, vuelva a poner la cacerola sobre el quemador a fuego bajo para que el aire al interior de la cacerola se caliente y tome expansión. La tapa se podrá levantar fácilmente de la cacerola. Para evitar el efecto de sello al vacío, levante la tapa o póngala a un lado antes de apagar el quemador.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA LAS ESTUFAS DE VITROCERÁMICA

Lea las instrucciones del fabricante para usar su estufa correctamente y conocer las restricciones.

Un calor excesivo absorbido por un utensilio de cocina o la evaporación completa de su contenido, puede provocar la fusión del utensilio a la estufa de vitrocerámica. Tendrá que cambiarla. Hestan y Meyer no son responsables de los daños.

Nunca coloque un utensilio caliente sobre una quemado de una estufa de vitrocerámica. También puede provocar la fusión del utensilio a la estufa de vitrocerámica. Antes de usar una parilla o otro utensilio de cocina grande diseñado para colocarse sobre dos quemadores, consulte el manual del fabricante para asegurarse que su estufa de vitrocerámica tiene un puente entre los dos quemadores. Si su estufa no tiene puente entre los dos quemadores, **NO USE SU PARILLA DOBLE O OTRO UTENSILIO DE COCINA GRANDE**, puede provocar la fusión del utensilio a la estufa de vitrocerámica y dañarla.

No arrastre el utensilio de cocina sobre su estufa de vitrocerámica. Se puede rasguñar o marcar su estufa de vitrocerámica Hestan y Meyer no son responsables de los daños.

GARANTÍA DE POR VIDA SOBRE EL ACERO INOXIDABLE HESTAN® NANOBOND™

Gracias por haber comprado nuestro producto. Le deseamos muchos años de placer. Hestan se dedica a fabricar productos de excelente calidad. Los productos Hestan Nanobond están fabricados según unas normas de calidad elevadas y inspeccionados para asegurar una calidad elevada. Están garantizados para el comprador original contra defectos en los materiales y la mano de obra bajo condiciones normales de uso durante toda la vida útil del producto.

Si cree que un artículo Hestan Nanobond está defectuoso, puede enviarnos su solicitud de garantía y fotografías del producto utilizando el enlace hestan.com/warranty. Hestan Nanobond le garantiza al comprador original que reemplazará

toda parte o artículo defectuoso que sea identificado y verificado durante el período de garantía, o, a criterio de Hestan, lo reemplazará por un artículo de valor similar.

Esta garantía no cubre daños causados por accidentes, uso inadecuado, abuso o desgaste normal. Los rasguños, manchas, decoloración o daños causados por el recalentamiento no están cubiertos por esta garantía. Los daños indirectos o incidentales no están cubiertos por esta garantía.

Esta garantía le otorga derechos específicos como se indica en este documento. También podría llegar a tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Si llegara a tener algún problema con su producto, póngase en contacto con nosotros a través de nuestro sitio Web en hestan.com o llame a nuestro servicio al cliente al 1-877-601-2918.

Registre su producto en enregistrez votre produit en línea en hestan.com/productregistration.

hestan.com

1 Meyer Plaza, Vallejo, CA 94590

877.601.2918