



IberskaSunka.cz

## IberskáŠunka.cz – Poprodejní podmínky & Návod k užívání

**Provozovatel: HABU.cz s.r.o.**

**se sídlem: Rybná 716/24, Praha 1 – Staré Město, 110 00**

**IČ: 057 51 101**

**DIČ: CZ05751101**

Zboží je možné vrátit do 15 dnů od doručení při dodržení následujících podmínek:

- Obal je neporušený a zboží je v originálním obalu.
- Šunky, šunky z plece, salámy a klobásy je možné vrátit, pokud jsou zkažené a pokud zákazník snědl méně než 15 %, to znamená, že vrácené zboží musí vážit minimálně 85 % původní hmotnosti.

### **Jak poznám, že je šunka, plec, salám nebo klobása zkažená?**

#### **a) Vůně a chuť**

Pokud výrobek voní normálně, ale má podezřelou chuť, zkontrolujte, zda jste postupovali při servírování podle návodu, který je uvedený na webových stránkách [www.iberskaSunka.cz](http://www.iberskaSunka.cz). U šunky a plece je důležité před podáváním pečlivě odstranit žlutý tuk a tvrdou (žlutou) kůži z povrchu, protože tyto části mohou mít hořkou či zažluklou chuť.

Pokud má zboží i přesto podezřelou chuť a vůni, máte právo ho vrátit.

#### **b) Množství tuku**

Reklamacce z důvodu velkého množství tuku nepřijímáme.

Hmotnost masa tvoří obvykle 40 % procent celkové hmotnosti v případě plece a 50 % v případě šunky. To znamená, že 60 % hmotnosti plece (v případě šunky 50 %) tvoří kost, kopyto, tvrdá kůže a žlutý tuk (který není určený k jídlu). Je důležité, aby na každém plátku byl kus tuku (cca 1 cm), který je zdrojem výrazné chuti.

Pokud chcete zboží vrátit, je nutné nám poslat fotografie znázorňující vadu, kvůli níž zboží reklamujete, abychom ji posoudili, a předešli tak případným zbytečným nákladům na dopravu.



IberskaSunka.cz

### **Kdo platí poštovné v případě reklamace?**

Je-li zboží závadné a zákazník ho vrací ve lhůtě 15 dnů od dodání, pak poštovné hradí provozovatel webu [iberskaSunka.cz](http://iberskaSunka.cz). Pokud zboží není poškozené, ale zákazník ho vrací z jiných důvodů, pak platí poštovné zákazník.

### **Jak probíhá vrácení peněz?**

1. Pošlete email na adresu [info@iberskasunka.cz](mailto:info@iberskasunka.cz) se všemi potřebnými informacemi: popis problému, fotografie, doklad o koupi atd.
2. Naše zákaznické oddělení reklamaci prozkoumá a emailem vám pošle informace o dalším postupu.
3. Provozovatel převezme zpět poškozenou část zboží prostřednictvím přepravní společnosti. Měli by se ujistit, že je zboží dobře zabalené, aby se předešlo případným problémům při přepravě.
4. Jakmile obdržíme poškozené zboží, kontaktujeme vás, abychom:
  - Vám vrátili peníze za poškozenou část či zkažené maso
  - Vám poslali nové zboží, v tomto případě hradí náklady na dopravu Provozovatel



IberskaSunka.cz

## Základní informace, skladování, krájení, konzumace a povrch

Šunku nakupujeme přímo od španělských farmářů, kde si vybíráme pouze ty nejlepší kousky

Níže přikládáme pár informací, které poradí, jak si šunku vychutnat co nejlépe:

**Kompletní průvodce včetně obrázků jsme pro Vás připravili zde: <http://www.iberska-sunka.cz/clanek/tipy-rady>**

### 1) Jak šunku načnout?

- Pro načnutí je ideální umístit šunku do stojanu a použít speciální tenký nůž
- Tenký nůž je dostatečně ohebný právě pro krájení šunky
- Budete-li spotřebovávat šunku dlouho, uchytte ji kopýtkem dolů – Tím začnete od kolene, které vysychá rychleji než ramínko nebo stehno
- Nejprve je potřeba ořezat kůži a žlutý tuk – Doporučujeme použít menší nožik
- Tuk si schovejte, až dokončíte krájení – pokryjte jím vzniklý řez – uchováte tak šunku „šťavnatou“
- Poté proveďte hluboký zářez na spěnce, který Vám poslouží při krájení plátků jako kraj řezu



IberskaSunka.cz

## 2) Jak šunku krájet?

- Máte-li vše připraveno (viz bod 1) můžete se pustit do krájení
- Pamatujte na to, že řez se vede vždy vodorovně a nůž má klouzat směrem od těla
- Nikdy nedávejte ruku pod nůž – Hrozí pořezání
- Krájejte jemně a s jistotou
- Když nůž zajede do masa, je třeba provést zářez mírně do oblouku
- Poté čepel nože srovnejte zpět do vodorovné polohy vůči šunce a lehkým pohybem nože sem a tam ukrajujte tenoučké, nepřiliš dlouhé plátky
- Kýtu je možné využít celou – Šunku můžete libovolně otáčet
- Zbytek nakrájejte na kostičky a použijte jako dochucení u Vašich oblíbených pokrmů

## 3) Jak šunku jíst?

- Šunku je ideální konzumovat při teplotě okolo 21 stupňů celsia
- Zajistíte tak plné vyniknutí chuti
- Plátky by měly co nejtenčí
- Šunka je výtečná sama o sobě, ale můžete ji samozřejmě kombinovat s dalšími pokrmy

## 4) Povrchová plíseň

- Může se stát, že na povrchu šunky naleznete plíseň
- Jedná se o zcela přirozený jev zrání a není se čeho obávat
- Ve Španělských sušárnách naleznete šunky zcela pokryté plísní
- Věřte nám – Osobně jsme navštívili mnoho španělských sušáren - Trvalo nám, než jsme vybrali tu nejlepší, kterou Vám nyní exklusivně nabízíme
- Plíseň nejlépe odstraníte jakýmkoliv jedlým slunečnicovým nebo olivovým olejem a utěrkou
- Plíseň lze také odřezat odkrojením povrchové kůže (viz bod 1)



IberskaSunka.cz

#### **5) Skladování šunky před nakrojením**

- Jedná se o sušené maso, které je vyráběno dle tisícileté tradice
- Díky vysušení není náročné na skladování
  - navíc je šunka vakuově balena
- Šunka vydrží minimálně 1 rok od zakoupení
- Před nakrojením lze skladovat kdekoliv – ideálně při teplotě 15 – 18 stupňů celsia
- Vždy doporučujeme skladování v místnostech, kde je skladováno např. pivo
- Tj. sklep, špajz, komora, zimní zahrada atd.

#### **6) Skladování šunky po nakrojení**

- Po nakrojení vydrží šunka až 3 měsíce
- Doporučujeme skladovat v chladu a temnu
- Teplota by měla být max do 15 stupňů celsia
- Lze skladovat v ledničce
- Pro zachování „šťavnatosti“ masa se doporučuje ukrojenou část pomazat tukem
- Nakrojenou část lze „přikrýt“ i tukovými odřezky, které kryjí horní část šunky (viz bod 1)

**Poslední aktualizace 22. 3. 2017**