

Informacje o zakupach

Dziękujemy za odwiedzenie sklepu internetowego **Pasieki Lawendowy Młyn**.

Nasze miody powstają w rodzinnej pasiece położonej w malowniczym Młynowcu, u podnóża Gór Bialskich. Oferujemy produkty pochodzące z własnej pasieki, przygotowywane z dbałością o najwyższą jakość i naturalny charakter.

Poniżej znajdziesz odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania dotyczące zakupów.

Jak złożyć zamówienie?

1. Wybierz interesujące Cię produkty.
2. Dodaj je do koszyka.
3. Wprowadź dane do wysyłki.
4. Wybierz sposób dostawy.
5. Opłać zamówienie.
6. Otrzymasz wiadomość e-mail potwierdzającą przyjęcie zamówienia.

Zakupy w naszym sklepie odbywają się bez konieczności zakładania konta.

Jakie są dostępne metody płatności?

Płatności obsługuje bezpieczny system **Stripe**, dzięki któremu możesz zapłacić:

- BLIK,
 - szybkim przelewem internetowym,
 - kartą płatniczą lub kredytową.
-

Jak szybko wysyłamy zamówienia?

Większość zamówień przygotowujemy do wysyłki w ciągu **24 godzin od zaksięgowania płatności**.

Przesyłki nadajemy **od poniedziałku do czwartku**. Dzięki temu ograniczamy ryzyko, że paczka pozostanie przez weekend w magazynie firmy kurierskiej.

Jak dostarczamy zamówienia?

Przesyłki realizujemy za pośrednictwem **InPost**.

Możesz wybrać:

- Kuriera InPost,

- Paczkomat® InPost.

Aktualne koszty dostawy są widoczne podczas składania zamówienia.

Przy zamówieniach od **199 zł** dostawa jest bezpłatna.

Czy wysyłamy za granicę?

Obecnie realizujemy dostawy wyłącznie na terenie Polski.

Dlaczego niektóre miody są czasowo niedostępne?

Nasza oferta jest sezonowa i zależy od naturalnych zbiorów oraz ilości miodu pozyskanego w danym roku.

Nie uzupełniamy produktów sztucznie ani nie sprowadzamy miodu od innych producentów. Jeżeli dany gatunek został wyprzedany, pojawi się ponownie dopiero po kolejnych zbiorach – o ile warunki pogodowe pozwolą na jego pozyskanie.

Dlaczego miód krystalizuje?

Krystalizacja jest całkowicie naturalnym procesem i świadczy o autentyczności miodu.

Tempo krystalizacji zależy od gatunku miodu oraz naturalnego składu cukrów. Nie wpływa ona na jakość, smak ani wartości odżywcze produktu.

Jeżeli chcesz ponownie uzyskać płynną konsystencję, wystarczy ogrzać słoik w kąpieli wodnej o temperaturze nieprzekraczającej 40°C.

Czy miody zawsze wyglądają tak samo?

Nie.

Miód jest produktem naturalnym, dlatego jego:

- barwa,
- smak,
- aromat,
- konsystencja,

mogą się nieznacznie różnić pomiędzy kolejnymi zbiorami. To naturalna cecha produktów pszczelich.

Jak przechowywać miód?

Najlepiej przechowywać go:

- w temperaturze pokojowej,
- w suchym miejscu,
- z dala od promieni słonecznych,
- w szczelnie zamkniętym słoiku.

Nie zalecamy przechowywania miodu w lodówce.

Jak zapakowane są przesyłki?

Każdy słoik zabezpieczamy z dużą starannością przy użyciu materiałów chroniących przed uszkodzeniem podczas transportu.

Dokładamy wszelkich starań, aby produkty dotarły do Ciebie w idealnym stanie.

Czy mogę zwrócić zakupiony produkt?

Tak.

Jeżeli jesteś Konsumentem lub Przedsiębiorcą na prawach konsumenta, przysługuje Ci prawo odstąpienia od umowy zawartej na odległość w terminie **14 dni** od otrzymania przesyłki, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce **Zwroty i reklamacje**.

Co zrobić, jeśli przesyłka dotrze uszkodzona?

Jeżeli zauważysz uszkodzenie przesyłki lub produktu:

1. wykonaj kilka zdjęć,
2. skontaktuj się z nami jak najszybciej,
3. opisz problem i podaj numer zamówienia.

Dołożymy wszelkich starań, aby sprawnie rozwiązać sprawę.

Jak zgłosić reklamację?

Reklamację możesz zgłosić:

 zamowienia@lawendowymlyn.pl

lub telefonicznie:

 **+48 501 365 569**

Na każdą reklamację odpowiadamy niezwłocznie, nie później niż w ciągu 14 dni.

Masz pytania?

Chętnie pomożemy.

 **zamowienia@lawendowymlyn.pl**

 **+48 501 365 569**

Dziękujemy za zaufanie i życzymy smacznego zakupów!

Pasieka Lawendowy Młyn