

GYNNSAM



Los cuchillos GYNNSAM están diseñados para utilizarse mucho. El diseño parte de las exigencias de un chef profesional, pero adaptado a las necesidades del hogar. Garantizamos que los cuchillos GYNNSAM mantendrán su función 15 años. Esto significa que continuarán funcionando igual de bien que cuando eran nuevos, siempre que se sigan nuestras instrucciones de mantenimiento y que se usen en el ámbito doméstico (cortar alimentos, limpieza una vez al día y afilado regular). Esta garantía de función, materiales y fabricación está sujeta a los términos y condiciones establecidos en este folleto.





¿Qué duración tiene esta garantía?

La garantía de los cuchillos GYNNSAM permanecerá en vigor durante quince (15) años a partir de la fecha de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta garantía cubre la función, materiales y fabricación de todos los cuchillos de la serie GYNNSAM. Esto significa que, siempre que se sigan nuestras instrucciones de mantenimiento y que se utilicen en el ámbito doméstico, los cuchillos funcionarán igual de bien que cuando eran nuevos, incluso después de 15 años. En este caso el uso normal se define como utilizar los cuchillos para cortar alimentos, la limpieza a mano una vez al día y afilarlos con regularidad. Esta garantía es en beneficio del comprador original del producto y no es transferible.

Esta garantía cubre:

- Afilado del cuchillo. El cuchillo estará afilado cuando lo compres y podrás mantenerlo afilado, de manera que desempeñe su función de forma apropiada día a día. La hoja del cuchillo es de acero tratado de forma que se pueda afilar el cuchillo para que recupere el afilado original, en cualquier momento del período de garantía.
- Mangos duraderos. El mango de los cuchillos no debe rajarse, romperse o soltarse de la hoja, de forma que resulte imposible utilizar el cuchillo.
- Que la hoja del cuchillo no presentará herrumbre.



GYNNSAM cuchillo de chef 21 cm
gris oscuro



GYNNSAM cuchillo de chef 16 cm
gris oscuro



GYNNSAM cuchillo de pelar 8 cm
gris oscuro



GYNNSAM cuchillo de pan 23 cm
gris oscuro



GYNNSAM cuchillo de filetear 16 cm
gris oscuro

¿Qué productos no cubre esta garantía?

No hay excepciones.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

IKEA examinará el producto al objeto de determinar si el defecto es de materiales o de fabricación, en cuyo caso estará cubierto por la garantía. Si se considerase cubierto, IKEA ,a través de su propio servicio de operaciones deberá entonces, a elección del cliente, reparar el producto defectuoso o reemplazarlo por el mismo tipo de producto o uno similar, salvo que alguna de estas dos opciones resulte imposible o desproporcionada.

Si el producto ya no estuviera a la venta en IKEA, IKEA proporcionará un producto de sustitución apropiado. Será IKEA quien determine lo que constituye un producto de sustitución apropiado.

¿Qué no cubre esta garantía?

Esta garantía no cubre los cambios en la apariencia de los cuchillos, a no ser que tengan un efecto significativo en la función.

Esta garantía no se aplicará a aquellos productos que hayan sido almacenados, montados o instalados de forma incorrecta, o que se hayan utilizado de forma inapropiada, incorrecta, que hayan sido mal utilizados o alterados, o que se hayan limpiado con métodos inadecuados o con productos de limpieza erróneos.

Esta garantía no cubre el desgaste de uso normal, los cortes o rayones, o el daño causado por golpes o accidentes.

Esta garantía no se aplicará si el producto se hubiera colocado al aire libre o en ambientes húmedos.

Esta garantía no cubre daños consecuentes o incidentales.

Instrucciones de mantenimiento

Limpieza

- Lava siempre a mano el cuchillo.
- Lava y seca el cuchillo inmediatamente después de utilizarlo, para evitar que aparezcan marcas antiestéticas en la hoja, y la propagación de bacterias, por ejemplo, del pollo crudo a las verduras frescas.

Afilado

- Es más seguro utilizar un cuchillo afilado que uno romo. Como la hoja es de acero inoxidable de molibdeno/vanadio, el filo es resistente y duradero. Por eso es aconsejable afilar el cuchillo con regularidad. Para un uso doméstico es conveniente afilarlo una vez por semana.
- El afilador debe ser de un material más duro que el acero de las hojas. Por esta razón hay que utilizar un afilador de cerámica, de acero recubierto de diamante o piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.
- Si un cuchillo quedase desafilado como consecuencia del uso prolongado sin afilarlo o un buen mantenimiento, es posible que necesites un afilado profesional para restaurar el filo.

Cómo utilizar y guardar los cuchillos

- Evita cortar alimentos congelados o muy duros (por ejemplo, huesos), porque podría doblarse el filo o quedar fragmentos en la hoja. Cuando cortes alimentos duros: mueve el cuchillo hacia adelante y hacia atrás, nunca hacia los lados.
- Utiliza siempre una tabla de cortar de madera o de plástico. Nunca cortes sobre una superficie de vidrio, porcelana o metal.
- Guarda los cuchillos en un taco de madera para cuchillos o en un portacuchillos magnético en la pared. Si guardas los cuchillos de forma adecuada, proteges el filo y prolongas la vida útil de los mismos.

¿Cómo se aplica la legislación nacional, provincial y estatal?

IKEA responderá de cualquier falta de conformidad que exista, en los términos establecidos en el Real Decreto 1/2007 de 16 de noviembre de defensa de los consumidores y usuarios y otras leyes complementarias, en un plazo de dos años desde la entrega del artículo.

¿Cómo contactarnos en caso de necesitar nuestros servicios?

Contacta con tu tienda IKEA. Encontrarás la dirección y número de teléfono en el catálogo de IKEA o en www.IKEA.es.

¡GUARDA EL TICKET DE COMPRA!

**Es la prueba de compra y se requiere para aplicar
la garantía.**

Si no quedas satisfecho contacta con tu tienda IKEA
o con www.IKEA.es



Design and Quality
IKEA of Sweden