

# **IKEA**

## **Küchenmesser**

**Inklusive**

**15**

**Jahre  
Garantie**



Der Alltag stellt hohe Anforderungen an Küchenmesser. IKEA Küchenmesser sind Messer für den täglichen Gebrauch. Dank ihrer Qualität, die der täglichen Benutzung standhält, sollten diese Messer zur Grundausstattung deiner Küche gehören. Wir garantieren dir, dass IKEA Küchenmesser 15 Jahre gebrauchsfähig bleiben. Das bedeutet, die Nutzbarkeit der Produkte bleibt für die Dauer der Garantie bei normalem häuslichem Gebrauch (Schneiden von Lebensmitteln) sowie Beachtung der Pflegehinweise (einmal täglich spülen und regelmäßiges Schärfen) erhalten. Diese Garantie auf Gebrauchsfähigkeit, Material und Verarbeitung unterliegt den hier genannten Bedingungen und Konditionen.



## **Bedingungen für die Garantie**

Die gewährte Garantie gilt für Einkäufe ab September 2024 bei IKEA in Österreich. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum und beträgt fünfzehn (15) Jahre. Als Kaufnachweis sind der Originalkassenbon oder die Originalrechnung aufzubewahren und bei Inanspruchnahme der Garantie vorzulegen.

## **Was ist durch die Garantie abgedeckt?**

Die Garantie bezieht sich auf Gebrauchsfähigkeit, Materialien und Verarbeitung aller IKEA Küchenmesser. Das bedeutet, ihre Funktionsfähigkeit bleibt bei normalem täglichem Gebrauch und Beachtung unserer Pflegehinweise erhalten, sogar über die 15 Jahre hinaus.

Normaler Gebrauch ist definiert als Verwendung zum Schneiden von Lebensmitteln, einmal tägliche Reinigung von Hand und regelmäßiges Schärfen.

## **Die Garantie deckt Folgendes ab:**

- **Schärfe des Messers:** Das Messer ist scharf, wenn du es kaufst, und du kannst es scharf halten, sodass es jeden Tag wie gewünscht funktioniert. Die Messerklinge ist aus gehärtetem Stahl gefertigt und du kannst ihre ursprüngliche Schärfe während der Garantiezeit jederzeit wiederherstellen.
- **Robuster Griff, einschließlich Holzgriff:** Der Griff des Messers darf keine Risse bilden, brechen oder sich von der Klinge lösen, wodurch das Messer unbrauchbar würde.
- **Keine Korrosion an der Messerklinge.**

## **Welche Produkte sind nicht durch diese Garantie abgedeckt?**

Nicht unter die Garantie fallen Messer mit den Produktnamen FÖRDUBBLA, HACKIG, UPPFYLLD und SMÅBIT sowie alle Messer aus Besteck-Sets, Steakmesser und Messerschleifer.

## **Was geschieht im Garantiefall?**

Innerhalb angemessener Frist ab der Unterrichtung über den Mangel prüft IKEA das Produkt und ergreift folgende Schritte, wenn ein Garantiefall vorliegt: IKEA lässt das mangelhafte Produkt reparieren bzw. nachbessern oder ersetzt es durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt (Ersatzlieferung). Die Kosten für Reparatur, Ersatzteile, gegebenenfalls die Demontage, die Rücknahme des mangelhaften oder ersetzten Produktes und Lieferung sowie gegebenenfalls die Montage des nachgebesserten oder nachgelieferten Produktes wie auch etwaig anfallende Arbeits- und Fahrtkosten des Montageunternehmens übernimmt IKEA. Ausgetauschte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über. Falls das Produkt bei IKEA nicht mehr geführt wird, bietet IKEA ein hinsichtlich Qualität und Preis vergleichbares Ersatzprodukt an. Sollte ein vergleichbares Produkt im IKEA Sortiment nicht oder nicht mehr zur Verfügung stehen, wird IKEA eine angemessene Geldentschädigung leisten.

## **Die Garantie gilt nicht für:**

Diese Garantie gilt nicht bei nicht haushaltsüblichem Gebrauch.  
Diese Garantie erstreckt sich nicht auf optische Veränderungen des Messers, es sei denn, diese wirken sich wesentlich auf die Funktion aus.  
Diese Garantie gilt nicht für Produkte, die unsachgemäß oder fehlerhaft gelagert, montiert, genutzt oder zweckentfremdet wurden, die verändert wurden oder die mit den falschen Reinigungsmethoden oder den falschen Reinigungsprodukten gereinigt wurden.  
Diese Garantie gilt nicht für normale Gebrauchsspuren und Abnutzungserscheinungen sowie bei Schäden, die durch Stöße oder Unfälle verursacht wurden.  
Diese Garantie gilt nicht, wenn das Produkt im Freien genutzt wurde.  
Diese Garantie gilt nicht bei Schäden durch Rost, Korrosion oder Wasser, die durch widrige Umgebungsbedingungen verursacht werden (hohe Luftfeuchtigkeit oder eine korrosive Umgebung wie in Saunas, Schwimmbädern, usw.).  
Diese Garantie deckt keine Folgeschäden ab.

# Pflegehinweise

## Vor dem ersten Gebrauch

- Messer vor der ersten Benutzung spülen, abwaschen und abtrocknen.

## Reinigung

- Am besten ist es, Messer von Hand zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn sie in der Maschine gespült werden, doch die Schneide könnte beschädigt werden oder das Messerblatt könnte korrodieren.
- Messer am besten direkt nach der Benutzung spülen und abtrocknen. So wird z. B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse vermieden.
- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden, sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.

## Schärfen und Wetzen

- Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. IKEA Küchenmesser haben eine Edelstahlklinge, die sich leicht schärfen lässt. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch etwa einmal wöchentlich.
- Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge. Ein Keramikwetzstab, ein diamantbeschichteter Wetzstab oder ein Wetzstein sind gut geeignet. Keinen Edelstahlwetzstab benutzen.
- Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch dauernde Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

## **Aufbewahrung und Verwendung deines Messers**

- Gefrorenes oder sehr Hartes (z. B. Knochen) möglichst nicht mit dem Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festerem Schneidgut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.
- Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Metall- oder Keramikoberflächen schneiden.
- Messer entweder in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste an der Wand aufbewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

## **Pflege eines Holzgriffs**

- Um das Holzmaterial zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z. B. Pflanzenöl. Einmal einölen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen. Den Vorgang bei Bedarf erneut durchführen.
- Der Holzgriff sollte nicht mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger in Wasser liegen oder über längere Zeit feucht bleiben.

# Bitte den Originalkassenbon bzw. die Originalrechnung aufbewahren!

**Um die Garantie nutzen zu können, dienen der Originalkassenbon bzw. die Originalrechnung als Kaufnachweis.**

Kontaktiere IKEA, wenn du zu deinem Produkt eine Garantief Frage hast unter [IKEA.at/Kontakt](https://www.IKEA.at/Kontakt) oder telefonisch zum Nulltarif.

Montag-Freitag 8-19 Uhr und Samstag 8-18 Uhr:

0800 081 100

