

KLIPPFISK

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

English

4

עברית

5

English

Before first use

- Wash with washing-up liquid and rinse with water before using the first time.

Cleaning

- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent and waste powder that solidifies cooking oil can affect the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

Taking care of the wooden parts

- Do not allow wooden parts like handle or knob to be in contact with water for a prolonged period of time, to soak or be moist. This can cause the wood to split.
- To protect against grease and to increase its natural resistance to moisture, the wood should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- Provided with sol-gel ceramic non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat.
- Do not let the cookware boil dry as the base becomes skew from overheating and the coating may lose its non-stick properties.
- Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.

- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see www.ikea.com.

עברית

לפני השימוש הראשון

- נקו באמצעות חומר ניקוי נוזלי ושטפו לפני השימוש הראשון.

הוראות ניקוי ותחזוקה

- יש לשטוף את המוצר ביד לאחר השימוש.
- אין להשתמש בצמר פלדה או כל מוצר אחר העלול לשרוט את הציפוי. תכשיר ניקוי נוזלי למדיח כלים או חומרי ניקוי באבקה המגבשים שמן עלולים לפגוע בפני שטח כלי הבישול.
- הבסיס מעט קעור כשהוא קר, אך מתרחב ומתיישר כשהוא מתחמם. יש להניח לכלי הבישול להתקרר לפני ניקוי. הדבר מאפשר לבסיס לשוב לצורתו ועוזר למנוע עיוותו לאחר שימוש בכלי הבישול.

הוראות טיפול בחלקי העץ

- אין לאפשר לחלקי העץ כגון הידית, לבוא במגע עם מים לזמן ממושך או לחות. הדבר עלול לגרום לסדקים בעץ.
- להגנה מפני שמן ושיפור עמידותו הטבעית של הכלי בפני לחות, יש לטפל בעץ בשמן המאושר למגע עם מזון, כגון שמן צמחי. מרחו שכבה אחת של שמן על העץ ונגבו עודפי שמן. יש לחזור על הפעולה לאחר 24 שעות.

הוראות שימוש

- הכלי מתאים לשימוש בכל סוגי הכיריים כולל אינדוקציה.
- כולל ציפוי קרמי מונע הידבקות סול-ג'ל המאפשר לבשל מזון עם מעט או ללא שומן.

- אין להניח את הכלי על האש כאשר הוא ריק, או להשאירו עד לאידוי כל הנוזלים, כיוון שהחום הגבוה עלול לעקם את בסיס הכלי.
- יש להשתמש רק בכלים מעץ או פלסטיק, ללא קצוות חדים יחד עם כלי הבישול.
- מומלץ להשתמש בכלי על אזור בישול בקוטר זהה או קטן יותר, כדי לחסוך אנרגיה.
- יש לזכור כי כלי בישול מתחמם במהלך השימוש. על כן, מומלץ להשתמש בכפפות לתנור בעת העברת הכלי ממקום למקום.
- יש להרים את כלי הבישול בעת העברתו על כיריים, כדי למנוע את הסיכון לשריטות על גבי הכיריים.
- אם נתקלתם בבעיות במוצר, פנו לשירות הלקוחות בחנות איקאה הקרובה או בקרו באתר www.ikea.co.il.

