

品質保証のご案内

品質保証

15年

**ナイフ・包丁の品質保証は、
ご購入日から15年間です**

詳しい保証内容については、内部をご覧ください。



キッチンで使うナイフや包丁には毎日の使用に耐える耐久性が求められます。イケアのナイフと包丁は、日常使いにぴったりです。毎日の調理に適した優れた品質を備えているため、キッチンの基本アイテムとしておすすめです。イケアのナイフと包丁の品質保証は、ご購入日から15年間です。この品質保証は、正しいお手入れ方法と使用上の注意に従って、ご家庭で通常に使用した場合にのみ適用されます。「通常の使用」とは、食材のカット、1日1回程度の洗浄および定期的な研ぎを意味します。機能や材質、加工などに関する詳しい保証内容については、本冊子に記載されている規約をお読みください。

品質保証

15年

ナイフと包丁の品質保証は
ご購入日から15年間です。

品質保証の期間

イケアのナイフと包丁の品質保証は、ご購入日から15年間有効です（注：この保証は、2024年9月1日以降のご購入商品が対象です）。品質保証サービスを受けるには、ご購入時のレシート原本が必要です。

本品質保証の適用範囲

本品質保証は、以下に記載されたすべてのイケアのナイフと包丁の機能、材質、または加工に適用されます。ご家庭での通常の使用において、イケアのお手入れ方法に従っていただいた場合、15年間、その機能が維持されます。「通常の使用」とは、食材のカット、1日1回程度の手洗いによる洗浄、および定期的な研ぎを意味します。

保証内容は以下の通りです。

- ・ ナイフ・包丁の切れ味。ご購入時のナイフと包丁は刃を研いだ状態になっています。お客さまのお手入れによって切れ味が長持ちし、毎日の調理に問題なくお使いいただけます。ナイフと包丁の刃には硬い鋼が使われています。保証期間中は、研ぎ直すことにより、いつでも新品同様の切れ味を維持できます。
- ・ 柄（木製の柄を含む）の耐久性。柄に亀裂や割れが生じたり、柄が緩むなどして使用に支障をきたす場合。
- ・ 耐腐食性（刃にサビが生じません）。

本品質保証の適用範囲外の製品について：

FÖRDUBBLA/フォールドゥブラ、HACKIG/ハッキグ、UPPFYLLD/ウップフィルド、SKALAD/スカラード、SMÅBIT/スモービット シリーズのナイフと包丁、カトラリーのナイフ、ステーキナイフ、研ぎ器は、本保証の対象外です。

保証期間内に受けられる品質保証について

お買い上げいただいた製品に生じた故障や破損について、イケアが独自に調査を行い製品自体にその原因があると判断した場合に、本品質保証が適用されます。故障・破損した製品が保証の対象となる場合、イケアまたはその委託業者の判断により、同一製品あるいは代替製品との交換を行います。

新製品との交換の際に、保証の対象となる製品が製造・販売中止などの事情により、イケアで販売されていない場合には、イケアが指定する同等の代替製品と交換いたします。

品質保証に関する条件

本保証は、家庭以外での使用には適用されません。製品の機能に影響を及ぼさない限り、製品の外観上の変化に対しては、本品質保証は適用されません。故障や破損が、不適切な保管、不適切な使用、許容範囲を超えた過度の負担がかかる使用、誤用、本来の目的とは異なる使用、改造、誤った方法あるいは不適切な洗剤によるお手入れなどの原因で生じた場合、本品質保証は適用されません。本品質保証は、日常的な使用による磨耗、破損、傷、あるいは衝撃や事故による破損には適用されません。製品が屋外あるいは浴室のように湿度の高い場所に保管・設置されていた場合、本品質保証は適用されません。本品質保証は間接的損害または付随的損害には適用されません。

米国のお客さまのみ：一部の州では、間接的損害または付随的損害に対する責任の免責・制限を許可していないため、上記の免責・制限事項が適用されない場合があります。

お手入れ方法と使用上の注意

初めてお使いになる前に

- ・この製品を初めてご使用になる前に、よく洗って乾かしてください。

洗い方

- ・ナイフと包丁は手洗いをおすすめします。食器洗い機で洗っても、使えなくなることはめったにありませんが、刃先が傷んだり、刃がサビついたりするおそれがあります。
- ・使用後はすぐに洗って乾かしてください。そうすることで、生肉から生野菜など、ほかの食品に細菌が移るのを防げます。
- ・刃にシミが付くのを防ぐため、ナイフや包丁を洗ったあとはすぐに乾かしてください。

刃の研ぎ方

- ・ ナイフや包丁はよく切れるほうが安全にお使いいただけます。定期的に研ぐようにしてください。イケアのナイフと包丁の刃は、研ぎやすいステンレススチール製です。一般家庭では、通常1週間に1回研ぐようおすすめしています。
- ・ 研ぎ器は、必ず刃の鋼より硬い材質のものをご使用ください。そのため、セラミック製の研ぎ器か、ダイヤモンド製の研ぎ器、または砥石をご使用ください。ステンレススチール製の研ぎ器は決して使用しないでください。
- ・ 長年のご使用やお手入れの不備により刃の切れ味が悪くなったときは、専門業者による研ぎが必要な場合もあります。

ナイフと包丁の収納および使用方法

- ・ 冷凍食品や骨などの非常に硬いものには使用しないでください。刃が曲がったり、刃こぼれしたりするおそれがあります。硬い食品を切るときは、前後に動かしてください。横には動かさないでください。
- ・ まな板は必ず木製またはプラスチック製のものを使用してください。ガラス、金属、陶磁器の上では決して使用しないでください。
- ・ ナイフと包丁はナイフ立てまたは壁に取り付けたマグネット板に収納してください。正しい方法で収納すれば、刃を傷めず、長くお使いいただけます。

木製の柄のお手入れ方法

- ・ 木製の柄がついたナイフや包丁の場合、木の材質を守り、また木材が本来持つ耐湿性を高めるために、植物油など食品に触れても安全なオイルを柄の部分に塗ってください。オイルを塗った後は、余分な油分を拭き取り、24時間後にもう一度オイルを塗ってください。必要に応じて、この手順を繰り返します。
- ・ 木製の柄を長時間水にさらしたり、浸したり、湿らせたりしないでください。

各国における法令の適用について

本品質保証はお客さまに特定の法的権利および制定法上の権利を保証いたします。

サポートが必要な場合の連絡先

お近くのイケア店舗にご連絡ください。イケア店舗の住所と電話番号は、www.IKEA.jpでご覧いただけます。

レシート原本は、大切に保管してください。

品質保証サービスをご利用いただくときは、購入を証明するレシート原本が必要となります(注: この保証は、2024年9月1日以降のご購入商品が対象です)。品質保証サービスを受ける場合には、イケアのカスタマーサポートセンターまでご連絡ください。

TEL : 050-4560-0494

