

이케아 조리 기구

품질보증 정보

15년
품질보증



우리는 매일 집에서 조리 기구를 사용합니다.

이케아 냄비와 팬, 욕은 일상적인 사용을 위한 엄격한 테스트를 거칩니다. 이케아에서는 논스틱 코팅 처리가 되지 않은 냄비, 팬, 욕의 기능에 대해 15년 품질보증을 실시하고 있습니다.

이는 이케아의 관리 방법을 따르고 일반 가정용 제품으로 사용한다면 (조리 후 1일 1회 세척 기준) 기능을 유지할 수 있다는 것을 의미합니다. 본 품질보증은 기능 및 소재, 제조 방식을 포함하며 본 안내서에 명시된 사용약관의 적용을 받습니다.

15
년
품질보증

논스틱 코팅 처리가 되지 않은
이케아 냄비와 팬, 욕은
15년 품질보증이 적용됩니다.

품질보증 기간

논스틱 코팅 처리가 되지 않은 이케아 냄비, 팬, 욕의 품질보증은 제품구입일로부터 15년간 유효합니다. 이 보증은 2024년 9월 1일 이후 구매한 제품에만 적용됩니다.

참고: 이 보증은 2024년 9월 1일 이후 구매한 제품에만 적용됩니다.

구입 증빙자료로 영수증 원본이 필요합니다.

품질보증 범위

본 보증은 논스틱 코팅 처리가 되지 않은 모든 이케아 냄비와 팬, 욕의 기능, 소재, 제조 방식을 포함합니다.

이는 이케아의 관리 방법에 따라 일반 가정용으로 사용 시 15년 후에도 기능을 유지한다는 것을 의미합니다.

여기서 일반적인 사용이란, 조리 후 1일 1회 세척을 의미합니다.

보증 적용 대상은 아래와 같습니다.

- 안정적인 바닥, 즉, 조리 도구의 바닥이 열을 효율적으로 전달할 수 있도록 평평한 상태를 유지합니다.
- 제품 구조상 금속 부품, 손잡이 등에 파손이나 균열이 발생하지 않습니다.
- 스테인리스스틸 소재 또는 금속 코팅 처리된 스테인리스 스틸 소재의 냄비, 팬, 쥬스 가전용 식기세척기로 세척할 수 있습니다.
식기세척기 이용이 스테인리스스틸 조리 기구의 기능에 악영향을 주지 않습니다.
자세한 내용은 제품과 함께 제공되는 관리 방법을 참조하세요.
- 구리 표면의 스테인리스스틸, 주철, 에나멜 처리된 주철, 에나멜 처리된 스틸, 카본스틸 소재의 냄비, 팬, 쥬스 또는 목재 부분이 포함된 조리 기구의 경우, 조리 기구를 손으로 세척하는 경우에만 품질보증이 유효합니다.
자세한 내용은 제품과 함께 제공되는 관리 방법을 참조하세요.

품질보증에서 제외되는 제품

논스틱 코팅 처리된 냄비, 팬, 냄비는 본 품질보증 대상에서 제외됩니다.

품질보증 서비스 절차

이케아는 제품을 검사하여 품질보증 적용 대상에 해당하는지 판단합니다.
품질보증 적용 대상에 해당하는 경우, 이케아는 동일 제품 또는 동종의 유사 물품으로 교환해 드리며, 교환 결정 권한은 이케아에 있습니다.

제품 또는 부품이 단종된 경우, 이케아는 적절한 대체품을 제공하되 무엇을 대체품으로 제공할지는 이케아 고유 재량으로 결정합니다.

품질보증 적용 예외

본 보증은 비가정용 제품에는 적용되지 않습니다.
본 보증은 기능에 중대한 영향을 미치지 않는 조리 도구 외관의 변화에 대해서는 적용되지 않습니다.
잘못된 보관 및 부적절한 사용, 오남용, 개조, 잘못된 세척 방법, 부적합한 세제 사용으로 문제가 발생한 제품에 대해서는 본 품질보증이 적용되지 않습니다.
정상적인 마모와 손상, 흠집, 기타 충격이나 사고로 인한 손상에는 본 품질보증이 적용되지 않습니다.
야외 또는 습기가 많은 곳에서 사용하는 경우에는 본 품질보증이 적용되지 않습니다.
사용자의 부주의로 인한 손상이나 그에 따른 부수적인 손상에는 품질보증이 적용되지 않습니다.

미국 고객에만 해당하는 사항: 일부 주에서는 사고나 그에 따른 손상의 경우를 제한/제외하지 않으므로, 상기 제한 또는 제외 규정이 적용되지 않을 수도 있습니다.

관리 방법

소재에 따라 조리 기구 관리 방법이 다르므로 제품과 함께 제공되는 지침을 따라주시기 바랍니다.

소재별로 구분된 모든 지침은 아래에서 확인할 수 있습니다.

어떤 관리 방법을 따라야 할지 모르는 경우, 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 이케아 웹사이트를 방문해주세요.

스테인리스스틸 조리 기구 관리 방법

세척

- 해당 조리 기구는 식기세척기를 사용해 세척할 수 있습니다.
- 표면을 손상시킬 수 있는 도구나 철수세미는 절대 사용하지 마세요.
- 바닥은 차가워지면 살짝 오목하게 들어갈 수 있으나 열을 가하면 팽창하며 평평해집니다. 조리 기구는 충분히 식힌 후에 세척합니다. 그래야만 바닥이 원래의 상태로 자연스럽게 복원되고 울퉁불퉁해지지 않습니다.

사용 방법

- 음식을 넣고 너무 오래 졸이지 마세요. 과열로 인해 제품이 휘 수 있습니다.
- 스테인리스스틸 소재의 조리 기구로 요리할 때는 항상 물이 끓은 다음에 소금을 넣어주세요. 찬 물에 소금을 넣으면 소금 얼룩으로 인해 부식이 발생할 수 있습니다.

금속 코팅 처리된 스테인리스스틸 조리 기구 관리 방법

세척

- 해당 조리 기구는 식기세척기를 사용해 세척할 수 있습니다.
- 프라이팬은 스테인리스스틸로 제조되었으며 연마재와 철수세미에 강한 금속 코팅이 되어있습니다.
- 바닥은 차가워지면 살짝 오목하게 들어갈 수 있으나 열을 가하면 팽창하며 평평해집니다. 조리 기구는 충분히 식힌 후에 세척합니다.
그래야만 바닥이 원래의 상태로 자연스럽게 복원되고 울퉁불퉁해지지 않습니다.

사용 방법

- 금속 코팅은 연마재, 철수세미, 금속 조리 도구와 함께 사용하기에 적합합니다. 프라이팬은 긁힘에 매우 강하지만 긁힘을 방지할 수는 없습니다. 금속 조리 도구로 인해 작은 자국이나 긁힘이 생길 수 있으나 프라이팬의 성능에는 영향을 미치지 않습니다.
- 음식을 넣고 너무 오래 졸이지 마세요. 과열로 인해 제품이 휘 수 있습니다.
- 스테인리스스틸 소재의 조리 기구로 요리할 때는 항상 물이 끓은 다음에 소금을 넣어주세요. 찬 물에 소금을 넣으면 소금 얼룩으로 인해 부식이 발생할 수 있습니다.

구리 표면의 스테인리스스틸 조리 기구 관리 방법

세척

- 조리 기구는 손으로 세척해야 합니다.
주방 세제와 부드러운 브러시/스펀지를 사용하세요.
구리를 손상시킬 수 있는 염소나 기타 강한 화학 제품은 사용하지 마세요.
- 철수세미는 구리 표면을 손상시킬 수 있으니 사용하지 마세요.
- 바닥은 차가워지면 살짝 오목하게 들어갈 수 있으나 열을 가하면 팽창하며 평평해집니다.
조리 기구는 먼저 충분히 식힌 후 세척합니다.
그래야만 바닥이 원래의 상태로 자연스럽게 복원되고 울퉁불퉁해지지 않습니다.
- 구리의 광택을 유지하기 위해 설거지 후 바로 수건으로 조리 기구를 닦아주세요.
조리 기구를 자연 건조시키지 마세요. 이는 물 얼룩과 구리 변색을 방지하기 위함입니다.
- 시간이 지남에 따라 구리는 물, 산소와 접촉하여 어두워지고 변색됩니다.
이는 구리 소재에 자연적인 녹청을 생성하는 화학 반응으로, 구리가 마모되었거나 문제가 발생한 것이 아닙니다. 원한다면 녹청을 제거할 수도 있습니다.

녹청을 제거하는 가장 좋은 방법은 먼저 구리 표면을 깨끗이 닦은 다음 광택을 내는 것입니다.
아래 단계를 따라주세요.

1. 구리 표면을 세척하려면 먼저 소금과 백식초를 섞고 소금이 적절하게 녹을 때까지 저어줍니다.
그런 다음 부드러운 스크럽 스펀지에 용액을 적셔 얼룩이 사라지도록 표면을 문지릅니다.
연마제가 함유된 스펀지를 사용하여 표면을 세척할 수도 있습니다.
2. 표면을 연마하려면 구리용 특수 연마제를 사용하여 해당 지침을 따르세요.
연마 시 긁힘을 방지하기 위해 표면에 연마제가 묻지 않은 행주나 스펀지로만 닦아주세요.
오븐 안이나 가스레인지 위에서 조리 기구를 사용하면 변색될 수 있습니다.
구리의 색상을 복구하려면 위의 단계에 따라 표면을 세척하고 연마하세요.

사용 방법

- 스테인리스스틸 소재의 조리 기구로 요리할 때는 항상 물이 끓은 다음에 소금을 넣어주세요. 찬 물에 소금을 넣으면 소금 얼룩으로 인해 부식이 발생할 수 있습니다.

주철 조리 기구 관리 방법

처음 사용하기 전

- 제품의 부식과 음식 눌러붙음을 막기 위해 시즈닝 과정을 먼저 거쳐야 합니다. 시즈닝을 하면 오일이 팬의 구멍을 막아 보호막이 형성됩니다.
- 주철 팬을 시즈닝하려면 소량의 오일로 팬의 표면 전체를 문질러 준 다음, 팬을 오븐이나 조리기에서 최대 150°C(300°F)로 최소 1시간 동안 가열하세요. 팬이 식을 때까지 그대로 둔 후 남아 있는 기름을 닦아주세요. 새로 구입한 팬에는 이 과정을 세 번 반복해야 합니다. 하지만 한 번 시즈닝이 끝나면 가끔씩 이 방법으로 관리해주면 됩니다.

세척

- 사용 후에는 브러시를 이용해 손으로 물세척하세요. 조리 기구에 온기가 남아있을 때 세척하면 더욱 쉽게 닦을 수 있습니다. 세척 후에는 살살 닦아서 건조해주세요.
- 뜨거운 물로만 세척하세요. 주방 세제는 마르면서 주철 표면에 꼭 필요한 지방 보호막을 없애기 때문에 사용해서는 안 됩니다.
- 음식 조리 후 얼룩이 생기면 팬에 소금을 약간 뿌리고 문질러서 닦아낼 수 있습니다. 소금이 팬이 마르지 않을 만큼의 적당한 양의 오일은 남겨두고 필요 이상의 오일을 흡수해 줍니다.
- 부식이나 음식 얼룩이 발생한 경우 또는 음식물이 타서 달라붙은 경우 철수세미나 연마 스펀지로 세척한 후 다시 시즈닝하여 사용할 수 있습니다.
- 가공 처리가 되지 않은 주철은 제대로 관리하지 않으면 부식될 수 있습니다. 따라서 세척 직후 건조하고, 주기적으로 기름칠을 해주어야 합니다.

사용 방법

- 주철 팬 소재는 반응성이 있으며, 강산성 식재료(레몬, 토마토 등) 요리에 사용할 경우 변색되거나 조리 후 약간의 쇠 맛이 느껴질 수 있으므로 해당 재료를 요리할 때는 사용을 권장하지 않습니다. 팬 자체도 염분과 산성 식재료로 인해 변색될 수 있습니다.
- 팬을 갑작스럽고 급격한 온도 변화(예: 뜨거운 팬에 차가운 물을 붓는 경우)에 노출하지 마세요. 팬 바닥이 변형될 수 있습니다.

에나멜 처리된 주철 조리 기구 관리 방법

세척

- 조리 기구는 사용 후에 손으로 세척해야 합니다.
뜨거운 물과 주방 세제를 사용하세요.
세척 후에는 주의해서 건조시키세요.
- 조리 기구의 표면을 손상시킬 수 있는 도구나 철수세미는 절대 사용하지 마세요.

사용 방법

- 조리 기구를 온도 변화가 심한 곳에 노출시키지 마세요(예: 냉장고에서 조리기로 바로 옮기면 깨질 위험이 있음).
- 단단한 표면에 조리 기구를 부딪치게 하거나 떨어뜨리지 않도록 주의하세요.
조리 기구나 에나멜이 파손될 수 있습니다.

에나멜 처리된 스틸 조리 기구 관리 방법

세척

- 사용 후에는 항상 손으로 제품을 세척하세요.
- 표면을 손상시킬 수 있는 도구나 철수세미는 절대 사용하지 마세요.
- 바닥은 차가워지면 살짝 오목하게 들어갈 수 있으나 열을 가하면 팽창하며 평평해집니다.
제품은 먼저 충분히 식힌 후 세척합니다.
그래야만 바닥이 원래의 상태로 자연스럽게 복원되고 울퉁불퉁해지지 않습니다.

사용 방법

- 음식을 넣고 너무 오래 졸이지 마세요.
과열로 인해 제품이 휘 수 있습니다.

카본스틸 조리 기구 관리 방법

처음 사용하기 전

- 본 제품을 처음 사용하기 전에는 한 번 손세척하고 완전히 건조해주세요.
전처리한 식품 등급의 오일이 남아있다면 시즈닝에 오히려 도움이 됩니다.
- 제품의 부식과 음식 늘어붙음을 막기 위해 시즈닝 과정을 먼저 거쳐야 합니다.
시즈닝을 하면 오일이 팬의 구멍을 막아 보호막이 형성됩니다.
카본스틸 팬은 다양한 조리구나 오븐에서 시즈닝할 수 있습니다.
아래 지침을 따르거나 이케아 웹사이트에서 지침 영상을 시청할 수 있습니다.

시즈닝: 팁과 권장 사항

- 포도씨유나 해바라기유와 같이 발연점이 높고 맛이 강하지 않은 식물성 오일을 사용하세요.
- 시즈닝 시 프라이팬의 조리면과 안쪽면만 오일로 문질러 주세요.
팬 외부는 부식 방지를 위해 가끔씩 오일을 얇게 발라주면 됩니다.
손잡이는 래커 처리되어 있어 오일을 칠할 필요가 없습니다.
- 조리구에서 프라이팬을 시즈닝할 때 조리구 크기와 팬 크기가 일치하면 최상의 효과를 낼 수 있습니다. 이렇게 하면 사용하는 내내 열이 고르게 분산되어 균일한 시즈닝 층이 만들어지므로 논스틱 성능이 높아집니다.
- 시즈닝 시 프라이팬이 매우 뜨거워지므로 손에 화상을 입지 않도록 주의하세요.
뜨거운 팬에 오일을 문지를 때에는 주방용 집게를 사용하여 종이 타월을 잡는 것이 좋습니다. 오븐에서 시즈닝을 할 때는 팬이 완전히 식은 후 꺼내세요.
- 시즈닝을 마친 후에는 신선한 오일을 소량 넣고 팬에 윤기를 내세요.
이제 조리 기구를 요리에 사용할 수 있어요.
사용 후 팬의 색이 더욱 진해지며 시즈닝과 논스틱 성능이 점차 높아져 완전히 검은색이 됩니다.
스테인리스스틸 팬에 비하면 아주 적은 양의 기름만 사용해도 되지만, 여전히 카본스틸 팬에서도 요리할 때 기름은 필요하다는 점에 유의하세요.

조리구에서 시즈닝하기

1. 프라이팬에 식물성 오일을 넉넉히 붓고 종이 타월로 내부 표면 전체를 문지릅니다.
문지른 후에는 타월에 오일이 충분히 흡수되어 타월에서 오일이 떨어질 수 있어요.
나중에 사용하기 위해 오일이 묻은 타월을 보관합니다.
2. 팬 크기에 맞는 조리구에 프라이팬을 올려 놓습니다.
중~강불(최고 온도가 10이라면 6 정도)로 프라이팬을 천천히 가열하면 마침내 연기가
약간 나고 색이 어두워지기 시작합니다. 이는 정상적인 시즈닝 과정의 일부입니다.
3. 약 10분 동안 시즈닝 과정을 계속합니다.
표면 전체를 오일로 덮고 균일한 시즈닝 층을 형성하기 위해 2분마다 표면을 오일로
문질러 줍니다.
뜨거운 팬에 화상을 입지 않도록 오일이 묻은 타월을 집을 때는 주방용 집게를
사용하세요.
또한 균일하게 가열하기 위해 가끔씩 팬을 회전시키세요.
오일이 약간 끈적해지고 팬에 흡수되는 것을 확인할 수 있습니다.
4. 불을 끄고 마른 종이 타월로 여분의 오일을 닦아낸 후 실온에서 식힙니다.
5. 시즈닝 과정을 10분 더 반복하되, 이번에는 새 종이 타월을 사용하여 오일을
얇게 바릅니다.
팬이 약간 건조해지면서 타월이 달라붙을 수도 있어요.
그럼 소량의 오일을 추가하여 2분마다 팬을 부드럽게 문지르면 됩니다.
6. 불을 끄고 마른 종이 타월로 여분의 오일을 닦아낸 후 실온에서 식힙니다.
이번에는 표면이 건조해질 때까지 제대로 닦습니다.
7. 얇은 오일층만으로 마지막 시즈닝 과정을 반복하되 시간을 약 6분으로 줄입니다.
8. 불을 끄고 마른 종이 타월로 여분의 오일을 닦아낸 후 실온에서 식힙니다.

오븐에서 시즈닝하기

1. 오븐을 200°C(392°F)로 예열합니다.
2. 프라이팬에 식물성 오일을 충분히 붓고 종이 타월로 내부 표면 전체를 문지릅니다.
3. 약 30~40분 동안 프라이팬을 오븐에 넣어둡니다.
4. 팬이 식을 때까지 기다렸다가 남아 있는 오일을 닦아냅니다.
5. 이 과정을 반복하고 한 번 더 시즈닝합니다.
6. 팬이 식을 때까지 기다렸다가 남아 있는 오일을 닦아냅니다.

관리 및 세척

- 사용 후에는 브러시를 이용해 손으로 팬을 물세척하세요.
조리 기구에 온기가 남아있을 때 세척하면 더욱 쉽게 닦을 수 있습니다.
주방 세제를 한 방울 정도 사용해도 좋아요.
주방 세제를 너무 많이 사용하면 소재가 마르면서 카본스틸 표면에 꼭 필요한 지방 보호막을 없앨 수도 있다는 점에 유의하세요.
- 음식 조리 후 얼룩이 생기면 팬에 소금을 약간 뿌리고 문질러서 닦아낼 수 있습니다.
소금이 팬이 마르지 않을 만큼의 적당한 양의 오일은 남겨두고 필요 이상의 오일을 흡수해 줍니다.
- 부식이나 음식 얼룩이 발생한 경우 또는 음식물이 타서 달라붙은 경우 철수세미나 연마 스펀지로 세척한 후 다시 시즈닝하여 사용할 수 있습니다.
- 가공 처리가 되지 않은 카본스틸은 제대로 관리하지 않으면 부식될 수 있습니다.
따라서 세척 직후 건조하고, 주기적으로 기름칠을 해주어야 합니다.

사용 방법

- 주철 팬 소재는 반응성이 있으며, 강산성 식재료(레몬, 토마토 등) 요리에 사용할 경우 변색되거나 조리 후 약간의 쇠 맛이 느껴질 수 있으므로 해당 재료를 요리할 때는 사용을 권장하지 않습니다. 팬 자체도 염분과 산성 식재료로 인해 변색될 수 있습니다.
- 팬을 갑작스럽고 급격한 온도 변화(예: 뜨거운 팬에 차가운 물을 붓는 경우)에 노출하지 마세요. 팬 바닥이 변형될 수 있습니다.

목재 부분이 포함된 조리 기구의 관리 방법

손잡이 같은 목재 부분을 오랫동안 물과 접촉하거나 젖게 하거나 습기가 차게 하지 마세요. 목재가 갈라질 수 있습니다.

기름으로부터 이를 보호하고 습기에 대한 내성을 높이기 위해 음식 접촉이 승인된 오일 (예: 식물성 오일)로 목재 부분을 관리해주세요.

오일을 한 번 바르고, 남은 오일을 잘 닦아낸 후 24시간 후에 이 과정을 반복합니다.

고객의 법적 권리

고객은 본 품질보증에 의한 개별적인 법적 권리를 보유하며, 이는 법률상 보장된 고객의 권리를 제한하지 않습니다.

도움이 필요하세요?

이케아 매장에 문의하세요.

이케아 카탈로그와 이케아 웹사이트에서 매장 주소와 전화번호를 확인할 수 있습니다.

영수증을 보관하세요!

품질보증을 받을 수 있는 구입 증빙자료입니다.

참고: 이 보증은 2024년 9월 1일 이후 구매한 제품에만 적용됩니다.

도움이 필요하거나 문의사항이 있는 경우에는 이케아 웹사이트(IKEA.kr)를 통해 이케아에 연락하시기 바랍니다.

