

# **IKEA 365+**

## **Coltelli**

**15**  
anni di  
**GARANZIA**



La vita di tutti i giorni in casa mette a dura prova i coltelli. I coltelli IKEA 365+ sono adatti a un uso quotidiano. Questi coltelli hanno manici che assicurano una buona impugnatura e una qualità all'altezza delle esigenze quotidiane della cucina. Garantiamo i coltelli IKEA 365+ per 15 anni. Ciò significa che, in normali condizioni di uso domestico (impiegati cioè per tagliare alimenti, lavati a mano e affilati regolarmente) e nel rispetto dei nostri consigli per la manutenzione, i coltelli taglieranno ancora come al momento dell'acquisto per tutto il periodo della garanzia. La validità e l'efficacia della garanzia di funzionamento, materiali e fabbricazione sono soggette alle disposizioni del presente opuscolo.



## **Durata della garanzia**

La garanzia per i coltelli IKEA 365+ ha una validità di quindici (15) anni dalla data dell'acquisto. È necessario esibire lo scontrino in originale del prodotto.

## **Validità della garanzia**

La presente garanzia è offerta da IKEA Italia Retail S.r.l. (di seguito anche "IKEA") ed è valida in tutti gli Stati Europei.

## **Cosa copre la garanzia**

Questa garanzia copre funzionalità, materiali e fabbricazione di tutti i coltelli della serie IKEA 365+. Ciò significa che, in normali condizioni di uso domestico e nel rispetto dei nostri consigli per la manutenzione, i coltelli continueranno a tagliare come al momento dell'acquisto per 15 anni. In questo contesto, per uso normale si intende: che il coltello sia utilizzato per tagliare alimenti; che venga lavato a mano una volta al giorno; e che venga affilato regolarmente.

La garanzia copre:

- l'affilatura del coltello. Al momento dell'acquisto, il coltello è affilato; potrai mantenerlo in tale stato e fare in modo che tagli bene ogni giorno. La lama è realizzata con un tipo di acciaio indurito che permette di affilare il coltello ripristinando le condizioni originali di affilatura, in qualsiasi momento nel corso del periodo di garanzia.

- manico resistente. Il manico del coltello non si incrinerà, non si romperà e la lama non si allenterà in modo tale da pregiudicarne l'uso.
- resistenza alla corrosione. La lama del coltello non si corroderà.

La garanzia è valida a partire dalla data dell'acquisto del prodotto nel negozio IKEA. È necessario esibire lo scontrino in originale del prodotto. La garanzia si riferisce solo ad un uso domestico dei prodotti.

Questa garanzia è a vantaggio del Compratore Originale del prodotto. Non è trasferibile.



IKEA 365+ coltello da cucina 20 cm,  
acciaio inossidabile



IKEA 365+ coltello da cucina 16 cm,  
acciaio inossidabile



IKEA 365+ coltello multiuso 14 cm,  
acciaio inossidabile



IKEA 365+ coltello per sbucciare 9 cm,  
acciaio inossidabile



IKEA 365+ coltello da pane 23 cm,  
acciaio inossidabile



IKEA 365+ coltello per verdura 16 cm,  
acciaio inossidabile

## **Prodotti non coperti da questa garanzia**

Non ci sono eccezioni.

### **Come interverrà IKEA**

IKEA esaminerà il prodotto e valuterà se il problema rientra nella copertura della garanzia. IKEA, a seguito di esame del prodotto riparerà lo stesso o provvederà a sostituirlo, entro un congruo termine, che verrà determinato da IKEA in relazione all'entità della riparazione e/o delle caratteristiche del bene da sostituirsi, con un prodotto uguale o paragonabile, nel rispetto della normativa vigente. In tali casi IKEA provvederà a sostenere i costi di riparazione e/o sostituzione, tra i quali a titolo esemplificativo pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale di manutenzione. Tale procedura non si applica ai lavori di riparazione che non siano stati approvati da IKEA. I pezzi sostituiti diverranno di proprietà di IKEA. Se l'articolo non è più in vendita presso IKEA, IKEA provvederà a una sostituzione adeguata.

### **Cosa non copre la garanzia**

La garanzia non copre eventuali modifiche all'aspetto del coltello a meno che tali modifiche abbiano un effetto sostanziale sulla funzionalità.

La garanzia non viene applicata a prodotti che sono stati conservati o montati in modo non corretto, usati in modo non adeguato, che sono stati manomessi, alterati o puliti con procedure o prodotti non idonei, o sui quali siano intervenuti terzi diversi da IKEA. La garanzia non copre il normale logorio, tagli o graffi, oppure danni provocati da urti o incidenti. La garanzia non viene applicata se i prodotti sono stati collocati in ambienti esterni o umidi. La garanzia, se non diversamente specificato, si riferisce solo a un uso domestico dei prodotti.

La garanzia non copre danni indiretti o incidentali.

È esclusa la garanzia per difetto di conformità se al momento dell'acquisto il consumatore era a conoscenza del difetto o se non poteva ignorarlo con l'utilizzo della normale diligenza o se il difetto di conformità deriva da istruzioni o materiali forniti dal consumatore stesso.

## **Istruzioni di manutenzione**

### **Pulizia**

- Lava sempre il coltello a mano.
- Pulisci e asciuga il coltello subito dopo l'uso: questo accorgimento aiuterà a evitare che la lama si macchi e impedirà la proliferazione di batteri, per esempio, in caso di contatto con carne cruda o verdura fresca.

### **Affilatura**

- È più sicuro usare un coltello affilato che un coltello non affilato. Sebbene il coltello sia costituito da acciaio inox al molibdeno/vanadio, materiale che rende duro e resistente il filo della lama, dovrai comunque affilarlo con regolarità. Ti consigliamo di affilare la lama una volta alla settimana per un normale uso domestico del coltello.
- L'affilacoltelli deve essere realizzato in un materiale più duro dell'acciaio. Dovrai quindi usare un affilacoltelli in ceramica, rivestito in diamante o una pietra abrasiva naturale (cote). Non usare mai un affilacoltelli in acciaio inox.
- Se l'affilatura del coltello è fortemente compromessa in seguito a un lungo periodo di utilizzo senza che il coltello sia stato affilato con regolarità o a causa di un uso negligente, potrebbe essere opportuno rivolgersi a un arrotino professionista per ripristinare il filo della lama.

## **Conservazione e uso del coltello**

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossi), perché la lama potrebbe perdere l'affilatura o danneggiarsi. Se devi tagliare alimenti duri: muovi il coltello avanti e indietro durante il taglio; non fare oscillare il coltello lateralmente.
- Usa sempre un tagliere in legno o plastica; non tagliare mai su una superficie di vetro, porcellana o metallo.
- Conserva il coltello in un ceppo per coltelli o su una lista magnetica a parete: un'adeguata conservazione protegge il filo e prolunga la vita del coltello.

## **Applicazione delle leggi nazionali**

La presente garanzia è addizionale ai diritti che il D. Lgs. n. 206/2005 e successive modifiche e integrazioni prevedono a tutela dei consumatori (Codice del Consumo). Pertanto la garanzia ivi riportata non influisce in nessun caso sui tuoi diritti di legge.

## **Come contattarci se hai bisogno del nostro intervento**

Chiedi al Servizio Clienti del tuo negozio IKEA oppure chiama IKEA Customer Service Centre. Conserva lo scontrino come prova di acquisto. Affinchè le garanzie siano valide è necessario esibirlo.

# CONSERVA LO SCONTRINO!

**È la tua prova d'acquisto ed è necessario esibirlo  
per poter usufruire della garanzia.**

In caso di problemi o se non sei soddisfatto,  
contatta IKEA su [IKEA.it](http://IKEA.it)

