

Keukenmessen

garantie-informatie

15

jaar garantie



Het dagelijkse leven thuis vergt veel van je keukenmessen. Onze keukenmessen zijn messen voor dagelijks gebruik. Dankzij de kwaliteit die voldoet aan de eisen van dagelijks koken, zijn deze messen de eerste keus in je keuken. We garanderen dat onze keukenmessen hun werking vijftien jaar lang behouden. Dat betekent dat ze hun functionaliteit behouden, op voorwaarde dat je de onderhoudsinstructies opvolgt en je ze enkel blootstelt aan normaal huishoudelijk gebruik (koken en één keer per dag wassen). Deze garantie is onderhevig aan de voorwaarden die in deze folder vermeld staan.



Op onze keukenmessen
geven we 15 jaar garantie.

Hoelang is de garantie geldig?

De garantie op onze keukenmessen geldt voor vijftien (15) jaar vanaf de aankoopdatum. Het originele aankoopbewijs is vereist als bewijs van aankoop.

Wat valt er onder deze garantie?

Deze garantie dekt de werking, het materiaal en de afwerking van de meeste keukenmessen. Dit betekent dat de messen bij normaal huishoudelijk gebruik en op voorwaarde dat je onze onderhoudsinstructies opvolgt, hun functionaliteit behouden, zelfs na vijftien jaar. Normaal gebruik wordt gedefinieerd als gebruik voor het snijden van voedsel, het één keer per dag met de hand schoonmaken van het mes en het regelmatig slijpen.

De garantie dekt

- De scherppte van het mes. Het mes is scherp wanneer je het koopt en je kan het scherp houden zodat het elke dag goed functioneert. Het lemmet van het mes is gemaakt van gehard staal, zodat het mogelijk is om het mes op elk moment tijdens de garantieperiode tot de originele scherppte te slijpen.
- Het slijtvaste handvat, inclusief houten handvat. Het handvat van het mes mag niet barsten, breken of loskomen van het lemmet waardoor het mes niet meer bruikbaar is.
- Er ontstaat geen corrosie op het lemmet van het mes.

Producten die niet gedekt worden door deze garantie

Messen met de productnaam FÖRDUBBLA, HACKIG, UPPFYLLD, SKALAD en SMÅBIT, bestekmessen, steakmessen en messenslijpers worden niet gedekt door deze garantie.

Dit doet IKEA om het probleem op te lossen

IKEA zal het product onderzoeken en naar eigen goeddunken beslissen of de schade onder deze garantie valt. Als het probleem wordt gedekt, zal IKEA het product naar eigen goeddunken vervangen door hetzelfde of een vergelijkbaar product.

Als het artikel niet meer door IKEA wordt verkocht, zorgt IKEA voor een passende vervanging. IKEA bepaalt naar eigen goeddunken wat een geschikte vervanging is.

Dit valt niet onder de garantie

Deze garantie geldt niet voor niet-huishoudelijk gebruik. Deze garantie dekt geen veranderingen van het uiterlijk van het mes, tenzij deze een significant effect hebben op de werking. Deze garantie is niet van toepassing op producten die incorrect opgeslagen of geïnstalleerd zijn, ongepast gebruikt, misbruikt, verkeerd gebruikt of gewijzigd zijn, of schoongemaakt werden met de verkeerde schoonmaakmethoden of -producten. Deze garantie dekt geen normale slijtage, sneden of krassen, of schade veroorzaakt door stoten of ongelukken. Deze garantie is niet van toepassing als het product buiten of in een vochtige omgeving is geplaatst. Deze garantie dekt geen gevolgschade of incidentele schade.

Onderhoudsvoorschriften

Voor het eerste gebruik

- Was, spoel en droog het mes voordat je het voor het eerst gebruikt.

Schoonmaken

- Was messen het liefst met de hand. Het is onwaarschijnlijk dat het mes onbruikbaar wordt als je het in de vaatwasser wast, maar de rand kan beschadigd raken en het lemmet kan corroderen.
- Was en droog het mes onmiddellijk na gebruik. Dit voorkomt het risico dat bacteriën zich verspreiden van bijvoorbeeld rauwe kip naar verse groenten.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om lelijke vlekken op het lemmet te voorkomen.

Slijpen

- Een scherp mes is veiliger om te gebruiken dan een bot mes, dus slijp het mes regelmatig. Onze keukenmessen hebben een lemmet in roestvrij staal dat eenvoudig te slijpen is. Voor normaal huishoudelijk gebruik volstaat één keer per week meestal wel.
- De messenslijper moet gemaakt zijn van materiaal dat harder is dan het staal van het lemmet. Daarom moet je een messenslijper gebruiken gemaakt van keramiek, diamant of een slijpsteen. Gebruik nooit een slijper van roestvrij staal.
- Als een mes erg bot is geworden door langdurig gebruik of onvoorzichtigheid, kan het nodig zijn om het lemmet professioneel te laten slijpen om het weer scherp te krijgen.

Gebruiken en opbergen

- Vermijd het snijden van bevroren of zeer hard voedsel (bijvoorbeeld botten), omdat hierdoor de rand kan verbuigen of er scherven van het mes kunnen loskomen. Trek het mes naar achter en naar voor als je in hard voedsel snijdt. Duw het mes niet heen en weer.
- Gebruik altijd een snijplank van hout of van kunststof. Snij nooit op een glazen, metalen of keramieken oppervlak.
- Bewaar het mes in een messenblok of op een magneetstrip aan de muur. Door messen op de juiste manier op te bergen, bescherm je de rand en verleng je de levensduur van het mes.

Verzorging van het houten handvat

- Behandel het hout met olie die is goedgekeurd voor contact met voedingsmiddelen, bijvoorbeeld plantaardige olie, om het te beschermen tegen vlekken en om de natuurlijke weerstand tegen vocht te verhogen. Olie het eenmaal, veeg overtollige olie weg en herhaal de behandeling 24 uur later. Herhaal het proces indien nodig.
- Laat het houten handvat niet langdurig in contact komen met water, weken of vochtig worden.

We geven garantie bovenop de nationale regelgeving

Deze garantie uit deze brochure geeft je aanvullende garantie op je wettelijke rechten.

Zo bereik je ons als je hulp nodig hebt

Neem contact met ons op in de winkel bij jou in de buurt of kijk op [IKEA.nl/klantenservice](https://www.ikea.nl/klantenservice)

Bewaar het aankoopbewijs

Je aankoopbewijs is vereist om gebruik te maken van de garantie. Heb je vragen, opmerkingen of klachten, neem dan contact met ons op via [IKEA.nl/klantenservice](https://www.ikea.nl/klantenservice)

