

Informacije o garanciji za IKEA kuhinjske noževe

15

Godina garancije



Svakodnevica u domu postavlja visoke zahteve pred kuhinjske noževe. IKEA kuhinjski noževi su noževi za svakodnevnu upotrebu. Zahvaljujući kvalitetu koji ispunjava zahteve svakodnevnog kuvanja, ovi noževi treba da budu prva stvar koju odabereš za svoju kuhinju. Garantujemo da će IKEA kuhinjski noževi zadržati svoju funkcionalnost 15 godina. To znači da će oni zadržati svoju funkcionalnost u budućnosti pod uslovom da se poštuju uputstva za održavanje i da se koriste za uobičajenu kućnu upotrebu (sečenje hrane, čišćenje jednom dnevno i redovno oštrenje). Ova garancija funkcionalnosti, materijala i izrade podleže uslovima i odredbama navedenim u ovom listu.



IKEA kuhinjski noževi
s 15-godišnjom garancijom.*

*Ova garancija važi za proizvode kupljene posle 1.09.2024.

Koliko dugo važi garancija?

Garancija za IKEA kuhinjske noževe važi petnaest (15) godina od datuma preuzimanja proizvoda. Originalni račun ili drugi dokaz o kupovini je neophodan kao dokaz o kupovini.

Šta je obuhvaćeno ovom garancijom?

Ova garancija pokriva funkcionalnost, materijale i izradu za većinu IKEA kuhinjskih noževa. To znači da će tokom uobičajene upotrebe u domaćinstvu i pod uslovom da se poštuju uputstva za održavanje noževi zadržati svoju funkcionalnost čak i posle 15 godina. Uobičajena upotreba se definiše kao korišćenje (za sečenje hrane), ručno čišćenje noža jednom dnevno i redovno oštrenje.

Garancija pokriva:

- oštrinu noža. Nož će biti oštar kada ga kupiš i moći ćeš da ga održavaš oštrom da bi mogao pravilno da funkcioniše, svakodnevno. Oštrica noža je izrađena od stvrdnutog čelika, pa je moguće naoštритi nož do prvobitne oštrote svaki put tokom garantnog perioda.
- Izdržljiva drška, uključujući i drvenu ručku. Drška noža ne bi trebalo da pukne, slomi se ili odvoji od oštrice tako da nože ne može da se koristi.
- Neće doći do korozije na oštrici noža.

Proizvodi koji nisu obuhvaćeni garancijom:

Noževi s nazivom proizvoda FÖRDUBBLA, HACKIG, UPPFYLLD, SKALAD i SMÅBIT, kao i noževi iz pribora za jelo, noževi za šnicle i oštrači noževa, nisu pokriveni ovom garancijom.

Šta će IKEA učiniti da ukloni problem?

IKEA će ispitati proizvod i odlučiti, po sopstvenom nahođenju, da li je obuhvaćen ovom garancijom. Ukoliko se smatra da je obuhvaćen, IKEA će ga potom, prema sopstvenom nahođenju, zameniti istim ili sličnim proizvodom. Ako se artikal više ne prodaje u robnoj kući IKEA, IKEA će obezbediti odgovarajuću zamenu. Kompanija IKEA je ta koja određuje, po sopstvenom nahođenju, šta će se smatrati odgovarajućom zamenu.

Šta nije obuhvaćeno ovom garancijom?

Ova garancija ne pokriva upotrebu van domaćinstva. Ova garancija ne pokriva promene u izgledu noža osim ako ima značajan uticaj na funkcije. Ova garancija ne važi za proizvode koji su neispravno skladišteni, koji su korišćeni na neodgovarajući način, odnosno zloupotrebjeni, pogrešno korišćeni, izmenjeni ili čišćeni primenom pogrešnih metoda čišćenja ili upotrebom neodgovarajućih proizvoda za čišćenje. Ova garancija ne pokriva uobičajeno habanje i trošenje, ogrebotine ili oštećenja, niti štetu nastalu udarcima ili nezgodama. Ova garancija ne važi ako se proizvod drži napolju ili u vlažnom prostoru. Ova garancija ne pokriva posledična ni slučajna oštećenja.

Uputstva za održavanje

Pre prve upotrebe

- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Čišćenje

- Bolje je za noževe da se peru ručno. Nož verovatno neće postati neupotrebljiv ako se pere u mašini za sudove, ali oštrica može da se ošteti, a oštrica može da korodira.
- Operi i osuši nož odmah posle upotrebe. Time se sprečava rizik od širenja bakterija, na primer, sa sirove pileline ili svežeg povrća.
- Da izbegneš pojavu ružnih mrlja na oštrici noža, odmah osuši nož posle pranja.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož je bezbedniji za upotrebu od tupog, pa zato redovno oštiri nož. IKEA kuhinjski noževi imaju oštricu od nerđajućeg čelika koja se lako oštiri. Za običnu upotrebu u domaćinstvu obično se savetuje da to bude jednom nedeljno.
- Ne zaboravi da oštrač mora da bude izrađen od materijala koji je čvršći od čelika oštrica. Zato treba da koristiš oštrač noževa napravljen od keramike, dijamanta ili brusnog kamena. Nikada ne koristi oštrač koji je napravljen od nerđajućeg čelika.
- Ako nož postane veoma tup usled druge upotrebe ili nepažnje, možda ćeš morati da naoštiriš nož kod profesionalca da bi ivica opet bila oštra.

Odlaganje i korišćenje noža

- Izbegavaj sečenje zamrznute ili veoma tvrde hrane (na primer, kostiju) jer to može da dovede do savijanja ivice ili da se delići oštrice odvoje. Ako sečeš tvrdu hranu: vuci nož napred–nazad kroz hranu. Nemoj da pomeriš nož s jedne na drugu stranu.
- Uvek koristi drvenu ili plastičnu dasku za sečenje. Nikada ne seci na površini napravljenog od stakla, metala ili keramike.
- Odlaži nož u bloku za noževe ili na magnetnoj šini na zidu. Odlaganje noževa na odgovarajući način štiti ivicu i produžava trajanje noža.

Uputstva za održavanje drvene drške

- Da bi se drvo na noževima s drvenim drškama najbolje zaštitilo i da bi mu se povećala prirodna otpornost na vlagu, treba ga tretirati uljem odobrenim za kontakt s hranom, na primer, biljnim uljem. Naulji drvene delove jednom, obriši višak ulja, a zatim ponovi 24 sata kasnije. Ponovi proces po potrebi.
- Ne dozvoljavaj da drvena drška dođe u kontakt s vodom, da bude potopljena ili vlažna tokom dužeg perioda.

Kako se primenjuju zakoni zemlje i pokrajine

Ova garancija ti daje posebna zakonska prava i predstavlja dodatak uz tvoja zakonska prava.

Kako da nam se obratiš ako ti je potrebna pomoć

Kontaktiraj s lokalnom robnom kućom IKEA Adresu i broj telefona možeš da saznaš na sajtu www.IKEA.rs

Sačuvaj račun

On je tvoj dokaz o kupovini i bez njega garancija ne važi. Ako se nešto desi ili ako ne budeš zadovoljan/na, slobodno se obrati kompaniji IKEA na sajtu IKEA.rs

