

IKEA 365+

noževi

GARANCIJA

15

godina



Svakodnevni život kod kuće postavlja visoke zahteve u pogledu kuhinjskih noževa. IKEA 365+ noževi namenjeni su za svakodnevnu upotrebu. S kvalitetom koji ispunjava zahteve svakodnevne pripreme hrane, ovi noževi biće prva izbor za tvoje kuhinjske fioke. Garantujemo da će IKEA 365+ noževi ispunjavati funkciju 15 godina. To znači da će sve vreme služiti kao novi, pod uslovom da se pridržavaš uputstva za održavanje i da noževi služe za uobičajenu upotrebu u domaćinstvu (sečenje hrane i čišćenje noževa svakog dana, kao i redovno oštrenje). Za garanciju u pogledu funkcionalnosti, materijala i izrade važe uslovi i odredbe navedeni u ovom dokumentu.



Koliko važi garancija?

Garancija za IKEA 365+ noževe važi petnaest (15) godina od dana preuzimanja proizvoda. Nužan je dokaz o kupovini da bi garancija važila.

Šta ova garancija pokriva?

Garancija pokriva funkcionalnost, materijale i kvalitet izrade svih noževa IKEA 365+ serije noževa. To znači da će, pri uobičajenoj upotrebi u domaćinstvu i ukoliko se noževi budu održavali po priloženom uputstvu, oni funkcionisati kao novi, čak i nakon 15 godina. Uobičajena domaća upotreba ovde podrazumeva korišćenje (za sečenje hrane) i ručno čišćenje noževa jednom dnevno, kao i redovno oštrenje.

Garancija pokriva:

- Oštrinu noža. Nož je već oštar kada ga kupiš i možeš ga održavati oštrim kako bi svakog dana normalno funkcionisao. Oštrica noža je od čelika koji je ojačan tako da je moguće naoštритi nož do prvobitne oštřine u bilo kojem trenutku tokom trajanja garancije.
- Izdržljiva drška. Drška noža ne sme pući, polomiti se ili se olabaviti od oštrice tako da se nož ne može koristiti.
- Garantujemo da neće doći do korozije na oštrici noža.



IKEA 365+ kuharski nož 20 cm
nerđajući čelik



IKEA 365+ kuharski nož 16 cm
nerđajući čelik



IKEA 365+ višenamenski nož 14 cm
nerđajući čelik



IKEA 365+ nož za ljuštenje 9 cm
nerđajući čelik



IKEA 365+ nož za hleb 23 cm
nerđajući čelik



IKEA 365+ nož za povrće 16 cm
nerđajući čelik



IKEA 365+ kineska satara 18 cm
nerđajući čelik

Proizvodi koje ova garancija ne pokriva

Nema izuzetaka.

Šta će IKEA učiniti da otkloni problem?

IKEA će ispitati proizvod i utvrditi pokriva li ga garancija. IKEA će potom, po svojem izboru, popraviti neispravan proizvod ili ga zameniti istim ili sličnim proizvodom.

Ako IKEA više ne prodaje proizvod, postaraće se za odgovarajuću zamenu. IKEA će slobodno odlučiti šta čini odgovarajuću zamenu.

Šta ova garancija ne pokriva?

Ova garancija ne pokriva promene u izgledu noža, osim ako one u znatnoj meri ne utiču na njegovu funkciju.

Garancije se ne odnose na proizvode koji su pogrešno čuvani ili sastavljeni, neprimereno korišćeni, zloupotrebljeni, pogrešno upotrebljeni, izmenjeni ili čišćeni na pogrešan način ili pogrešnim sredstvima za čišćenje.

Garancije ne pokrivaju uobičajeno trošenje, rezove, ogrebotine ili štetu nastalu udarcem ili nezgodama.

Garancija ne važi ako su proizvodi držani na otvorenom ili na vlažnim mestima.

Garancije ne pokrivaju posredna ili uzgredna oštećenja.

Uputstvo za održavanje

Čišćenje

- Uvek peri nož ručno.
- Očisti i osuši nož odmah posle upotrebe. Tako ćeš izbeći nepoželjne tragove na oštrici noža i sprečiti bilo kakav rizik širenja bakterija, na primer sa sirove pileline na sveže povrće.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož bezbedniji je za upotrebu od tupog. Iako je nož napravljen od molibdenskog ili vanadijumskog nerđajućeg čelika, što znači da je sečivo čvrsto i izdržljivo, nož ipak treba oštriti redovno. Preporučuje se oštrenje jednom nedeljno za uobičajenu upotrebu u domaćinstvu.
- Oštrač mora biti napravljen od jačeg materijala nego što je čelik u sečivu. Zato moraš koristiti oštrač od keramike, čelik za oštrenje s dijamantskim premazom ili brus. Nikada ne koristi oštrač od nerđajućeg čelika.
- Ako se nož istupi kao rezultat duže upotrebe bez redovnog oštrenja ili nemara, oštricu ćeš možda morati da profesionalno naoštريš kako bi se obnovila.

Skladištenje i korišćenje noža

- Izbegavaj presecanje zamrznute ili veoma tvrde hrane (na primer kostiju), jer to može dovesti do savijanja oštrice ili toga da sečivo koje se nalazi u dršci postane labavo.
- Ako sečeš tvrdnu hranu, nož pomeraj napred i nazad kroz hranu. Ne ljuljaj nož u stranu.
- Uvek koristi dasku za sečenje od drveta ili plastike. Nikada ne seci na površini od stakla, porcelana ili metala.
 - Nož čuvaj u bloku za noževe ili na magnetnoj šini na zidu. Čuvanje noža na pravi način štiti oštricu i time mu produžava trajanje.

Kako se primenjuju državni zakoni?

Ova garancija pruža ti posebna prava i ni u kom slučaju ne utiče na prava koja su ti zakonom garantovana.

Kako da kontaktiraš s nama ako ti je potrebna usluga?

Obrati se robnoj kući IKEA. Adresu i broj telefona pronaći ćeš u IKEA Katalogu i na IKEA.rs.

SAČUVAJ DOKAZ O KUPOVINI!

Nužan je da bi garancija važila.

Ako imaš pitanja ili prigovore, poseti IKEA.rs.

