

Informacije o garanciji

Kuhinjska posoda IKEA

15

Kuhinjska posoda IKEA
ima 15-letno garancijo*

*velja za izdelke, kupljene po 1.9.2024.



Vsakdanje življenje doma zahteva skrbno izbrano kuhinjsko posodo. Ponve, lonci in voki podjetja IKEA so temeljito preizkušeni, da lahko vzdržijo vsakodnevno uporabo. Zagotavljamo, da bodo ponve, lonci in voki podjetja IKEA brez obloge proti prijetanju ohranili svojo funkcijo 15 let.

To pomeni, da bodo ohranili svojo funkcionalnost ob upoštevanju navodil za vzdrževanje in običajni uporabi za gospodinjstva (kuhanje in čiščenje enkrat na dan). Za to garancijo za delovanje, materiale in izdelavo veljajo pogoji in določila, navedeni v tej mapi.

15

Ponve, lonci in voki podjetja IKEA brez obloge proti prijetanju imajo 15-letno garancijo.

Kako dolgo velja garancija?

Garancija za ponve, lonce in voke podjetja IKEA brez obloge proti prijetanju velja petnajst (15) let od datuma dobave izdelka. Kot dokazilo o nakupu je treba predložiti originalni račun. Datum dobave je razviden iz računa ali naročila.

Kaj krije ta garancija?

Ta garancija krije delovanje, materiale in izdelavo vseh ponev, loncev in vokov podjetja IKEA brez obloge proti prijetanju. To pomeni, da bodo ob običajni uporabi za gospodinjstva in upoštevanju navodil za vzdrževanje tudi po 15 letih ohranili svojo funkcionalnost. Običajna uporaba je opredeljena kot uporaba izdelka za kuhanje in pomivanje enkrat na dan.

Garancija krije:

- Stabilnost dna. Z drugimi besedami, dno kuhinjske posode ostane ravno, da lahko učinkovito prevaja toploto.

- Zaradi konstrukcije izdelka na kovinskih delih, ročajih itd. ne pride do zlomov ali razpok.
- Za ponve, lonce in voke iz nerjavečega jekla ali nerjavečega jekla z metalizirano oblogo: pomivanje v pomivalnih strojih za gospodinjstva. To ne vpliva negativno na funkcionalnost kuhinjske posode iz nerjavečega jekla. Za podrobnejše informacije preberi navodila za vzdrževanje, ki so priložena izdelku.
- Za ponve, lonce in voke iz nerjavečega jekla z bakreno površino, litega železa, emajliranega litega železa, emajliranega jekla, ogljikovega jekla ali kuhinjsko posodo z lesenimi deli: garancija velja samo, če kuhinjsko posodo pomivaš ročno. Za podrobnejše informacije preberi navodila za vzdrževanje, ki so priložena izdelku.

Kje velja ta garancija?

Garancijo lahko uveljavljaš v Sloveniji za izdelke, kupljene v Sloveniji ali drugih državah EU. Glede uveljavljanja garancije v drugih državah EU se pozanimaj v lokalni trgovini posamezne države.

Izdelki, ki niso zajeti v tej garanciji:

Garancija ne krije ponev, loncev ali vokov z oblogo proti prijemanju.

Kaj bo podjetje IKEA storilo, da razreši težavo?

V podjetju IKEA bomo izdelek pregledali in se odločili, ali je zajet v garancijo. Če podjetje IKEA presodi, da je mogoče uveljavljati garancijo, bo izdelek po lastni presoji brezplačno popravilo v roku 30 dni ali brezplačno zamenjalo z enakim, novim in brezhibnim izdelkom v roku 30 dni. Rok 30 dni se lahko podaljša na najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, vendar za največ 15 dni. Pri določitvi podaljšanega roka se upoštevajo narava in kompleksnost blaga, narava in resnost neskladnosti ter napor, ki je potreben za dokončanje popravila ali

zamenjave. O številu dni za podaljšanje roka in razlogih za njegovo podaljšanje podjetje IKEA obvesti kupca pred potekom roka 30 dni.

Če izdelek ni več v prodaji v trgovini IKEA, podjetje IKEA poskrbi za ustrezno zamenjavo. Kakšna je ustrezna zamenjava, se po lastni presoji odloči podjetje IKEA. Če podjetje IKEA v roku 30 oz. 45 dni ne popravi ali zamenja izdelka z novim, lahko zahtevaš vračilo celotne kupnine ali sorazmerno znižane kupnine.

Kaj ni zajeto v tej garanciji?

Ta garancija ne krije uporabe zunaj gospodinjstva. Garancija ne krije sprememb v videzu kuhinjske posode, razen če te bistveno vplivajo na funkcionalnost. Ta garancija ne velja za izdelke, ki so bili napačno skladiščeni, nepravilno uporabljeni, s katerimi se je ravnalo grobo ali neprimerno, posegalo v njihovo zasnovo ali so se čistili na napačen način z neustreznimi čistilnimi sredstvi. Garancija ne velja za poškodbe zaradi običajne obrabe izdelka, ureznine, praske ter poškodbe zaradi udarcev ali nesreč. Garancija tudi ne velja, če so se izdelki uporabljali na odprtem ali v vlažnih prostorih. Garancija ne vključuje posledične ali naključne škode.

Navodila za vzdrževanje

Za različne materiale veljajo različna navodila za nego kuhinjske posode, zato upoštevaj navodila, ki so priložena tvojemu izdelku. Spodaj najdeš vsa navodila glede na material. Če ne veš, katera navodila za vzdrževanje moraš upoštevati, se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Center za pomoč kupcem IKEA ali obišči spletno stran www.IKEA.si.

Navodila za vzdrževanje kuhinjske posode iz nerjavečega jekla:

Čiščenje

- Kuhinjska posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

- Ne uporabljaj jeklene volne ali drugih sredstev, ki bi lahko opraskala površino.
- Dno je rahlo vbočeno, ko je hladno, pri segrevanju pa se razširi in izravna. Pred čiščenjem kuhinjske posode vedno pusti, da se ohladi. Tako se lahko dno povrne v prvotno obliko, kar preprečuje neenakomerno obrabo.

Kako uporabljati

- Pazi, da voda v posodi ne povre do konca, saj se spodnji del posode ob pregrevanju deformira.
- Ko kuhaš jedi v kuhinjski posodi z notranjostjo iz nerjavečega jekla, sol vedno dodaj po tem, ko voda zavre. Zaradi dodajanja soli v hladno vodo lahko nastanejo madeži, ki sčasoma povzročijo korozijo.

Navodila za vzdrževanje kuhinjske posode iz nerjavečega jekla z metalizirano oblogo:

Čiščenje

- Kuhinjska posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Ponev je izdelana iz nerjavečega jekla z metalizirano oblogo, ki je odporna proti abrazivnim sredstvom in jekleni volni.
- Dno je rahlo vbočeno, ko je hladno, pri segrevanju pa se razširi in izravna. Pred čiščenjem kuhinjske posode vedno pusti, da se ohladi. Tako se lahko dno povrne v prvotno obliko, kar preprečuje neenakomerno obrabo.

Kako uporabljati

- Na metalizirani oblogi je dovoljeno uporabljati abrazivna sredstva, jekleno volno in kovinske pripomočke. Čeprav je ponev zelo odporna proti praskam, pa ni popolnoma varna pred njimi. Kovinski pripomočki lahko pustijo majhne sledi in praske, vendar to ne vpliva na funkcionalnost ponve.
- Pazi, da voda v posodi ne povre do konca, saj se spodnji del posode ob pregrevanju deformira.

- Ko kuhaš jedi v kuhinjski posodi z notranjostjo iz nerjavečega jekla, sol vedno dodaj po tem, ko voda zavre. Zaradi dodajanja soli v hladno vodo lahko nastanejo madeži, ki sčasoma povzročijo korozijo.

Navodila za vzdrževanje kuhinjske posode iz nerjavečega jekla z bakreno površino:

Čiščenje

- Kuhinjsko posodo je treba pomivati ročno. Uporabljaljaj sredstvo za pomivanje posode in mehko ščetko/gobo. Nikoli ne uporabljaljaj klora ali drugih grobih kemikalij, ki lahko poškodujejo baker.
- Ne uporabljaljaj jeklene volne, saj lahko ta poškoduje bakreno površino.
- Dno je rahlo vbočeno, ko je hladno, pri segrevanju pa se razširi in izravna. Pred čiščenjem kuhinjske posode vedno pusti, da se ohladi. Tako se lahko dno povrne v prvotno obliko, kar preprečuje neenakomerno obrabo.
- Kuhinjsko posodo takoj po pomivanju obriši s krpo, da ohraniš sijaj bakra. Kuhinjske posode nikoli ne pusti, da bi se sama posušila, da se izogneš vodnim madežem in razbarvanju bakra.
- Baker zaradi stika z vodo in kisikom sčasoma potemni in se obarva. To je kemična reakcija, ki povzroči naravno patino bakrenega materiala in ne pomeni, da se je baker obrabil ali da je nekaj narobe. Če želiš, lahko patino odstraniš.

Najboljši način, da odstraniš patino, je, da najprej očistiš bakreno površino in jo nato spoliraš, pri čemer sledi spodnjim korakom:

1. Za čiščenje bakrene površine najprej zmešaj sol in alkoholni kis ter mešaj, dokler se sol ne raztopi. Nato z raztopino navlaži mehko gobico za pomivanje in zdrgni površino, da madeži izginejo. Za čiščenje površine lahko uporabiš gobico z abrazivno površino.
2. Za poliranje površine uporabi posebno sredstvo za

poliranje bakra in upoštevaj navodila za uporabo polirnega sredstva. Da preprečiš nastanek prask, za poliranje uporablaj le kuhinjsko krpo ali gobico brez abrazivne površine.

Pri uporabi v pečici ali na plinski kuhalni plošči se kuhinjska posoda lahko razbarva. Za obnovitev bakrene barve površino očisti in spoliraj v skladu z zgornjimi navodili.

Kako uporabljati

- Ko kuhaš jedi v kuhinjski posodi z notranjostjo iz nerjavečega jekla, sol vedno dodaj po tem, ko voda zavre. Zaradi dodajanja soli v hladno vodo lahko nastanejo madeži, ki sčasoma povzročijo korozijo.

Navodila za vzdrževanje litoželezne kuhinjske posode:

Pred prvo uporabo

- Da je izdelek odporen proti koroziji in da se hrana ne prijema, je treba to kuhinjsko posodo zaščititi z oljem. Med postopkom zaščite se pore ponve zapolnijo z oljem, pri čemer nastane zaščitna obloga.
- Za zaščito litoželezne ponve nanesi majhno količino olja na vse površine ponve in jo nato vsaj eno uro segrevaj v pečici ali na štedilniku pri temperaturi največ 150 °C. Pusti, da se ponev ohladi, in obriši odvečno olje. Pri novi ponvi je treba ta postopek ponoviti trikrat, ko je enkrat že zaščitena, pa zadošča, če jo po tem postopku zaščitiš le občasno.

Čiščenje

- Ponev po uporabi očisti tako, da jo ročno skrtačiš in spereš z vodo. Če kuhinjsko posodo pomivaš, ko je še topla, se lažje očisti. Po čiščenju posodo temeljito osuši.
- Za pomivanje uporablaj samo vročo vodo. Ne uporablaj detergenta za pomivanje posode, saj ta izsuši material in odstrani plast maščobe, ki je

potrebna za zaščito površin iz litega železa.

- Madeže pripravljene hrane lahko odstraniš tako, da v ponev vsuješ malo soli in jo nato obrišeš. Sol vpije odvečno maščobo, vendar je pusti dovolj, da se ponev ne izsuši.
- V primeru korozije ali madežev hrane ali če se hrana zažge in prime posode, jo lahko očistiš z jekleno volno ali abrazivno gobico in nato ponovno zaščitiš z oljem.
- Lito železo lahko zarjavi, če ni ustrezno zaščiteno. Zato je pomembno, da posodo obrišeš takoj po pomivanju in jo redno oljiš.

Kako uporabljati

- Upoštevaj, da je material, ki se uporablja za izdelavo ponev iz litega železa, reaktiven in ni primeren za stik z zelo kislimi živili (kot so limone in paradižniki), saj se hrana lahko razbarva in dobi rahel okus po železu. Soli in kislja živila lahko razbarvajo tudi ponev.
- Ponve ne izpostavlaj velikim in nenadnim temperaturnim spremembam, na primer tako, da v vročo ponev vliješ mrzlo vodo, saj se lahko dno ponve pri tem deformira.

Navodila za vzdrževanje kuhinjske posode iz emajliranega litega železa:

Čiščenje

- Kuhinjsko posodo je po uporabi treba pomiti ročno. Uporabi vročo vodo in detergent za pomivanje posode. Po čiščenju posodo temeljito osuši.
- Ne uporabljaj jeklene volne ali drugih sredstev, ki bi lahko opraskala površino posode.

Kako uporabljati

- Kuhinjske posode ne izpostavlaj velikim temperaturnim razlikam, na primer tako, da jo naravnost iz hladilnika postaviš na štedilnik, saj lahko počí.
- Pazi, da kuhinjske posode ne udariš ali spustiš ob trdo površino, saj lahko posoda ali emajl počíta.

- Navodila za vzdrževanje kuhinjske posode iz emajliranega jekla

Čiščenje

- Po uporabi izdelek vedno pomij ročno.
- Ne uporabljaj jeklene volne ali drugih sredstev, ki bi lahko opraskala površino.
- Dno je rahlo vbočeno, ko je hladno, pri segrevanju pa se razširi in izravna. Pred čiščenjem izdelek vedno pusti, da se ohladi. Tako se lahko dno povrne v prvotno obliko, kar preprečuje neenakomerno obrabo.

Kako uporabljati

- Pazi, da voda v posodi ne povre do konca, saj se spodnji del posode ob pregrevanju deformira

Navodila za vzdrževanje kuhinjske posode iz ogljikovega jekla:

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in temeljito osuši. Morebitni ostanki predhodno obdelanega jedilnega olja bodo pomagali pri postopku zaščite pred rjavenjem.
- Da je izdelek odporen proti koroziji in da se hrana ne prijema, je treba to kuhinjsko posodo zaščititi z oljem. Med postopkom zaščite se pore ponve zapolnijo z oljem, pri čemer nastane zaščitna obloga. Ponev iz ogljikovega jekla lahko zaščitiš na katerikoli kuhalni plošči ali v pečici. Sledi spodnjim navodilom.
- Zaščita z oljem: nasveti in priporočila
- Uporabi rastlinsko olje z visoko točko dimljenja in nevtralnim okusom, na primer olje grozdnih pečk ali sončnično olje.
- Za zaščito zadošča, da olje naneseš le na kuhalno površino in na notranje strani ponve. Na zunanji strani ponve zadošča občasen nanos tankega sloja olja, ki preprečuje nastanek korozije. Ročaj je lakiran in ga ni

treba naoljiti.

- Za najboljši rezultat postopka zaščite z oljem na kuhalnem polju se mora velikost ponve čim bolj ujemati z velikostjo kuhalnega polja. To zagotavlja enakomerno porazdelitev toplote med neprekinjeno uporabo in enakomeren zaščitni sloj za boljšo odpornost proti prijetanju.
- Ponev se med postopkom zaščite z oljem zelo segreje, zato pazi, da si ne opečeš rok. Za prijetanje priporočamo uporabo kuhinjskih prijemalk, za vtiranje olja na vročo ponev pa uporabo papirnatih brisač. Če za postopek zaščite z oljem uporabljaš pečico, naj se ponev povsem ohladi, preden jo vzameš iz pečice.
- Ko zaključiš s postopkom zaščite, dodaj malo svežega olja, da ponvi povrneš sijaj. Zdaj lahko začneš kuhati v njej. Zaščitni sloj in njegova odpornost proti prijetanju se bosta še naprej postopoma večala, saj bo ponev po uporabi postala še temnejše barve, na koncu pa bo povsem črna. Upoštevaj, da je uporaba maščobe pri kuhanju v ponvi še vedno potrebna, čeprav jo je treba dodati veliko manj kot pri ponvi iz nerjavečega jekla.

Postopek zaščite z oljem na kuhalnem polju

1. V ponev vlij dobro mero rastlinskega olja in ga s papirnato brisačo nanesi po celotni notranji površini. Ko končaš z drgnjenjem, mora papirnata brisača vpiti toliko olja, da kaplja z nje. Naoljen papir shrani za kasneje.
2. Položi ponev na kuhalno polje, ki je enako veliko kot ponev. Uporabi srednji ogenj (6 od 10), tako da se ponev počasi segreje in se z nje začne kaditi, hkrati pa tudi potemni, kar je običajen pojav pri tem postopku.
3. Postopek zaščite z oljem naj traja približno 10 minut. Da bodo vsi deli površine prekriti z oljem in da se bo ustvaril enakomeren zaščitni sloj, je treba površino vsaki dve minuti podrgniti z oljem. Da se ne opečeš na vroči ponvi, za držanje naoljenega papirja uporabi kuhinjske prijemalke. Da se bo ponev enakomerno

segrela, jo občasno tudi zasuči. Kmalu lahko opaziš, da se olje gosti in počasi vpija v ponev.

4. Odstavi ponev z vira toplote, obriši odvečno olje s suho papirnato brisačo in pusti, da se ponev ohladi do sobne temperature.
5. Ponovi postopek zaščite z oljem, ki naj prav tako traja 10 minut, vendar tokrat nanesi tanko plast olja s svežo papirnato brisačo. Ponev bo morda nekoliko bolj suha, papir pa se je lahko prime; v tem primeru dodaj še malce olja, tako da ga lahko gladko vtreš v ponev vsaki 2 minuti.
6. Odstavi ponev z vira toplote, obriši odvečno olje s suho papirnato brisačo in pusti, da se ponev ohladi do sobne temperature. Tokrat skušaj površino dobro spolirati, dokler ni videti suha.
7. Postopek zaščite z oljem ponovi še zadnjič s tanko plastjo olja, vendar tokrat skrajšaj čas na približno 6 minut.
8. Odstavi ponev z vira toplote, obriši odvečno olje s suho papirnato brisačo in pusti, da se ponev ohladi do sobne temperature.

Postopek zaščite z oljem v pečici

1. Ponev predhodno segrej na 200 °C.
2. V ponev vlij le toliko rastlinskega olja, da ga lahko s papirnato brisačo vtreš po celotni notranji površini.
3. Ponev postavi v pečico za približno 30 do 40 minut.
4. Pusti, da se ponev ohladi do sobne temperature, in obriši odvečno olje.
5. Ponovi postopek in jo še enkrat zaščiti z oljem.
6. Pusti, da se ponev ohladi do sobne temperature, in obriši odvečno olje.

Nega in čiščenje

- Ponev po uporabi očisti tako, da jo ročno skrtačiš in spereš z vodo. Če kuhinjsko posodo pomivaš, ko je še topla, se lažje očisti. Če želiš, lahko dodaš tudi kapljico detergenta za pomivanje posode. Upoštevaj, da lahko detergent za pomivanje posode izsuši material

in odstrani plast maščobe, ki je potrebna za zaščito površin iz ogljikovega jekla.

- Madeže pripravljene hrane lahko odstraniš tako, da v ponev vsuješ malo soli in jo nato obrišeš. Sol vpije odvečno maščobo, vendar je pusti dovolj, da se ponev ne izsuši.
- V primeru korozije ali madežev hrane ali če se hrana zažge in prime posode, jo lahko očistiš z jekleno volno ali abrazivno gobico in nato ponovno zaščitiš z oljem.
- Ogljikovo jeklo lahko zarjavi, če ni ustrezno zaščiteno. Zato je pomembno, da posodo obrišeš takoj po pomivanju in jo redno oljiš.

Kako uporabljati

- Upoštevaj, da je material, ki se uporablja za izdelavo ponev iz ogljikovega jekla, reaktiven in ni primeren za stik z zelo kislimi živili (kot so limone in paradižniki), saj se hrana lahko razbarva in dobi rahel okus po železu. Soli in kislila živila lahko razbarvajo tudi ponev.
- Ponve ne izpostavljalj velikim in nenadnim temperaturnim spremembam, na primer tako, da v vročo ponev vliješ mrzlo vodo, saj se lahko dno ponve pri tem deformira.

Dodatna navodila za vzdrževanje kuhinjske posode z lesenimi deli

Leseni deli, kot so ročaji ali držala, naj ne bodo predolgo v stiku z vodo, namočeni ali vlažni. To lahko povzroči razpoke v lesu. Za zaščito pred mastjo in povečanje njegove naravne odpornosti proti vlagi, je treba les obdelati z oljem, odobrenim za stik z živili, na primer z rastlinskim oljem. Enkrat namaži z oljem, obriši odvečno olje in ponovi postopek čez 24 ur.

Kako se uporablja zakonodaja države?

Ta garancija ti daje posebne zakonske pravice, poleg tvojih zakonsko določenih pravic, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavljaš jamčevalne zahteve, in drugih pravic, ki izhajajo iz

obveznega jamstva za skladnost blaga.

Kako do nas, če potrebuješ pomoč?

Obrni se na lokalno trgovino IKEA v Republiki Sloveniji, kjer ti bomo pomagali pri uveljavitvi garancije, ali nas pokliči na kontaktno številko Centra za pomoč kupcem: 01/810-7781. Naslov lokalne trgovine IKEA in telefonsko številko najdeš tudi na [IKEA.si/kontakt](https://www.ikea.si/kontakt)

Shrani račun

Račun velja kot dokazilo o nakupu in ga je treba predložiti za uveljavljanje garancije.

IKEA Slovenija, d.o.o.
Švedska ulica 6
1000 Ljubljana

