

Кухненски ножове ИКЕА

15

15 години
безплатна гаранция



Ежедневието ни у дома поставя високи изисквания към кухненските ножове. Кухненските ножове на ИКЕА са ножове за ежедневна употреба. С качество, което отговаря на изискванията на ежедневното готвене, те трябва да са първото нещо, което избирате за своята кухня. Гарантираме, че ножовете на ИКЕА ще запазят функциите си в продължение на 15 години. Това означава, че те ще запазят своята функционалност с течение на времето, при условие че се спазват нашите инструкции за поддръжка и са подложени на нормална домашна употреба (рязане на храна, почистване веднъж дневно и редовно точене). Гаранцията се прилага съгласно условията в това ръководство.

15

15 години
безплатна гаранция

Общи права

Тази гаранция ви предоставя определени допълнителни юридически права. По никакъв начин не засяга определените със закон права.

При несъответствие на стоките физическото лице, потребител по смисъла на Закона за защита на потребителите, има правни средства за защита срещу „ХАУС МАРКЕТ БЪЛГАРИЯ“ ЕАД (гр. София, ул. „Околовръстен път“ № 216), които не са свързани с разходи за него, и търговската гаранция не засяга тези средства за защита на потребителя. Предоставената търговска гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от чл. 33-37 от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки, като „ХАУС МАРКЕТ БЪЛГАРИЯ“ ЕАД отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба, съгласно разпоредбите на същия закон.

За да се възползвате от предоставената от ИКЕА търговска гаранция, трябва да се свържете с нас на телефон +359 800 45 800, където ще ви дадем инструкции какви последващи стъпки следва да предприемете, с оглед вида на закупените от вас стоки. Според случая ще ви бъде разяснено къде следва да занесете стоките, дали и кой сервизен център да посетите директно, как да уговорите час за посещение във вашия дом за определени категории стоки (напр. вградени електроуреди или едра бяла техника) и т.н. Предоставянето на касова бележка за закупените стоки е задължително условие за изпълнението на търговската гаранция.

ЗАПАЗЕТЕ КАСОВАТА БЕЛЕЖКА

Тя удостоверява покупката и е условие за валидност на гаранцията. Ако имате въпроси или нужда от съдействие, свържете се с ИКЕА на +359 800 45 800 или използвайте контактната форма на www.ikea.bg.

Срок на гаранцията

Гаранцията на кухненски ножове IKEA важи петнадесет (15) години от датата на закупуване от магазин IKEA („ХАУС МАРКЕТ БЪЛГАРИЯ“ ЕАД) по отношение на физически лица, потребители по смисъла на Закона за защита на потребителите. За удостоверяване на покупката е необходима оригиналната касова бележка.

Какво покрива гаранцията?

Гаранцията покрива функционалността, материалите и качеството на изработката на повечето кухненски ножове IKEA. Гаранцията важи за продукти от следните серии:

- ANDLIG (70257624)
- FORSLAG (50346829)
- IKEA 365+ (10283517, 10283522, 30283521, 60555921, 70283519, 70283524, 70287937, 90341170)
- JAMFORA (10346831)
- MATDOFT (50307781)
- TIGERBARB (00559578)
- VARDAGEN (20294718, 40294722, 60294716, 80294720)
- VORDA (10289232, 10289246, 10289265, 20289236, 30289146, 30341173, 60289244, 70289168, 80289144, 80289243)

Това означава, че при нормална домашна употреба и при условие, че се спазват нашите инструкции за поддръжка, те ще запазят качествата си дори и след 15 години. За нормална употреба се счита използването (за рязане на храна), ръчното почистване на ножа веднъж дневно и редовното му наточване.

Какво покрива гаранцията?

- Острота на ножа. Ножът трябва да е остър, когато го купувате, и ще можете да го поддържате остър, за да може да функционира правилно всеки ден. Острието на ножа е изработено от стомана, която е закалена, така че да е възможно да наточите ножа до първоначалната му острота по всяко време на гаранционния период.
- Здрава дръжка, включително дървената дръжка. Дръжката на ножа не трябва да се напуква, чупи или отделя от острието, така че ножът да не може да се използва.
- По острието на ножа да не се наблюдава корозия.

Какво ще предприеме ИКЕА?

ИКЕА („ХАУС МАРКЕТ БЪЛГАРИЯ“ ЕАД) ще огледа артикула и ще прецени дали гаранцията го покрива. По свое усмотрение магазин ИКЕА ще го замени със същия или аналогичен артикул. Ако съответният артикул вече не се предлага, магазин ИКЕА ще осигури подходящ заместител. ИКЕА определя подходящия заместител по собствена преценка.

Какво не покрива гаранцията?

Гаранцията не покрива случаите на употреба извън домашна среда. Тази гаранция не покрива промени по външния вид на ножа, освен ако те не оказват съществено влияние върху функцията му. Гаранцията не важи за продукти, които са били съхранявани неправилно, използвани не по предназначение, променяни или почиствани с неподходящи почистващи средства или препарати. Тази гаранция не покрива нормалното износване или надраскване, както и повреди, причинени вследствие на удари или злополуки. Гаранцията не важи, ако продуктът е бил поставен на открито или във влажна среда. Тази гаранция не покрива случайни или косвени щети.

Кои продукти не се покриват от гаранцията?

Гаранцията не покрива ножовете от приборите за хранене, ножовете за пържоли и точила за ножове. Също така не покрива и продуктите от следните серии:

- FORDUBBLA (00436790)
- UPPFYLLD (50521941)
- HACKIG (60243091)
- SMABIT (70557095)

Инструкции за поддръжка

Преди да използвате за първи път

- Измийте, изплакнете и подсушете ножа, преди да го използвате за първи път.

Почистване

- Препоръчва се ножовете да бъдат мити на ръка. Малко вероятно е ножът да се окаже неизползваем, ако се измие в съдомиялна машина, но острието може да се повреди и да корозира.
- Измийте и подсушете ножа веднага след употреба. Това предотвратява всякакъв риск от разпространение на бактерии, например от сурово пиле върху пресни зеленчуци.
- За да избегнете появата на нежелани следи по острието, подсушавайте ножа веднага след измиването му.

Наточване

- Използването на остър нож е по-безопасно от използването на ненаточен такъв. Затова редовно наточвайте ножа си. Кухненските ножове на ИКЕА имат острие от неръждаема стомана, което е лесно за наточване. За обичайна домашна употреба обикновено е препоръчително да се извършва веднъж седмично.
- Не забравяйте, че точилото трябва да е изработено от по-твърд материал от стоманата на остриетата. Поради тази причина трябва да използвате точило за ножове, изработено от керамика, диамант или шлифовъчен камък. Никога не използвайте точило, изработено от неръждаема стомана.
- Ако ножът е станал прекалено затъпен поради продължителната употреба или небрежност, може да се наложи професионално заточване на острието, за да се възстанови неговата острота.

Съхранение и употреба на ножа

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например кости), тъй като това може да доведе до огъване на острието или до отделяне на парчета от него. Ако режете твърди храни, изтегляйте ножа напред-назад през храната. Не клатете ножа от една страна на друга.
- Винаги използвайте дъска за рязане, изработена от дърво или пластмаса. Никога не режете върху повърхност от стъкло, метал или керамика.
- Съхранявайте ножа си в блок за ножове или на магнитна лента на стената. Правилното съхранение на ножовете предпазва остриетата им и удължава живота им.

Полагане на грижи за дървената дръжка

- При ножовете с дървени дръжки, за да се защити най-добре дървеният материал и да се увеличи естествената му устойчивост на влага, той трябва да се обработва с масло, одобрено за контакт с храни, например растително масло. Намажете веднъж, избършете излишното масло и повторете след 24 часа. Повтаряйте процеса, когато е необходимо.
- Не позволявайте на дървената дръжка да влиза в контакт с вода, да се наиксва или да се навлажнява за продължителен период от време.

