

이케아 주방칼

품질보증 정보

15년
품질보증



우리는 매일 집에서 주방 칼을 사용합니다.
이케아 주방칼은 일상적인 사용을 위해 제작된 제품입니다.
주방에서 제일 먼저 사용하는 도구이니 매일 안심하고
사용할 수 있도록 품질에 집중했습니다.
이케아에서는 주방칼의 기능에 대해 15년 품질보증을 실시하고
있습니다.
이는 이케아의 관리 방법을 따르고 일반적인 가정용 제품으로
사용한다면(음식을 썰고, 1일 1회 세척하며, 주기적으로 날을 갈아줄
경우) 시간이 지나도 기능을 유지할 수 있다는 것을 의미합니다.
본 품질보증은 기능 및 소재, 제조 방식을 포함하며 본 안내서에 명시된
사용약관의 적용을 받습니다.

15
년
품질보증

이케아 주방칼
15년 품질보증 제공

품질보증 기간

이케아 주방칼의 품질보증은 제품구입일로부터 15년간 유효합니다.
참고: 이 보증은 2024년 9월 1일 이후 구매한 제품에만 적용됩니다.
구입 증빙자료로 영수증 원본이 필요합니다.

품질보증 범위

본 보증은 이케아 주방칼 대부분의 기능, 소재, 제조 상태에 적용됩니다.
이는 이케아의 관리 방법에 따라 일반적인 가정용으로 사용 시 15년 후에도 기능을
유지한다는 것을 의미합니다.
일반적인 사용이란 칼을 음식을 자르는 용도로 사용하고, 1일 1회 손으로 직접 세척하며,
주기적으로 갈아주어야 한다는 것을 의미합니다.

보증 적용 대상은 아래와 같습니다.

- 칼의 날카로움
칼은 날카로운 상태로 판매되며 사용자는 칼날의 날카로움을 유지해 칼이 매일 정상적으로
작동할 수 있도록 유지할 수 있습니다.
칼날은 경화 스틸 소재이므로 날카롭게 연마하면 보증 기간 동안 언제든지 본래의
날카로움을 회복할 수 있습니다.
- 내구성이 뛰어난 손잡이(나무 손잡이 포함)
칼의 손잡이는 갈라지거나, 깨지거나, 칼날 접합 부위가 헐거워져 칼을 사용하지 못하게
되어서는 안 됩니다.
- 칼날의 내부식성

품질보증에서 제외되는 제품

제품명이 FÖRDUBBLA 피르두블라, HACKIG 하키그, UPPFYLLD 유피플드, SKALAD 스칼라드, SMÅBIT 스모비트인 칼과 식기도구 칼, 스테이크 칼, 칼갈이는 본 품질보증에서 제외됩니다.

품질보증 서비스 절차

이케아는 제품을 검사하여 품질보증 적용 대상에 해당하는지 판단합니다.

품질보증 적용 대상에 해당하는 경우, 이케아는 동일 제품 또는 동종의 유사 물품으로 이를 교환하며, 교환의 결정 권한은 이케아에 있습니다.

제품 또는 부품이 단종된 경우, 이케아는 적절한 대체품을 제공하되 무엇을 대체품으로 제공할지는 이케아 고유 재량으로 결정합니다.

품질보증의 적용 예외

본 보증은 비가정용 제품에는 적용되지 않습니다.

본 보증은 기능에 중대한 영향을 미치지 않는 칼 외관의 변화에 대해서는 적용되지 않습니다.

잘못된 보관 및 부적절한 사용, 오남용, 개조, 잘못된 세척 방법, 부적합한 세제 사용으로 문제가 발생한 제품에 대해서는 본 품질보증이 적용되지 않습니다.

정상적인 마모와 손상, 흠집, 기타 충격이나 사고로 인한 손상에는 본 품질보증이 적용되지 않습니다.

야외 또는 습기가 많은 곳에서 사용하는 경우에는 본 품질보증이 적용되지 않습니다.

사용자의 부주의로 인한 손상이나 그에 따른 부수적인 손상에는 품질보증이 적용되지 않습니다.

미국 고객에만 해당하는 사항: 일부 주에서는 사고나 그에 따른 손상의 경우를 제한/제외하지 않으므로, 상기 제한 또는 제외 규정이 적용되지 않을 수도 있습니다.

관리 방법

사용하기 전

- 처음 사용하기 전에 칼을 세척하고 행군 뒤 말려주세요.

청소

- 칼은 손으로 직접 세척하는 것이 좋습니다. 식기세척기로 세척하는 경우, 쓸 수 없게 될 가능성은 낮지만 가장자리가 손상되고 칼날이 부식될 수 있습니다.
- 사용 후 바로 세척하고 건조시키세요.
이렇게 하면 박테리아 증식 위험을 방지할 수 있습니다.
(예: 생 닭고기에서 신선한 야채로 박테리아가 증식되는 것을 방지)
- 칼날에 자국이 생기는 것을 방지하려면 칼을 세척한 후 바로 건조시키세요.

칼 갈기

- 무딘 칼보다 날카로운 칼이 안전합니다. 따라서 주기적으로 칼을 갈아 주어야 합니다. 이케아 주방칼은 스테인리스스틸 소재의 칼날이라 쉽게 갈 수 있습니다. 일반 가정에서는 일주일에 한 번 정도가 적합합니다.
- 칼갈이는 반드시 칼몸보다 단단한 소재로 만들어진 것을 사용해야 합니다. 따라서 세라믹, 다이아몬드 또는 슛돌로 만든 칼갈이를 사용해야 합니다. 스테인리스스틸 소재의 칼갈이는 절대 사용하지 마세요.
- 장기간의 사용 혹은 부주의로 칼이 무뎠다면 칼날을 원상태로 복구하기 위해 전문 업체에 맡겨야 할 수도 있습니다.

보관 및 사용

- 냉동식품이나 매우 딱딱한 재료(예: 뼈)는 자르지 않는 것이 좋습니다. 칼날이 휘어지거나 작은 부스러기로 인해 칼몸이 고정된 부위가 헐거워질 수 있기 때문입니다. 딱딱한 음식을 자를 때에는 칼을 음식의 앞뒤로 움직여서 자르세요. 칼을 좌우로 흔들면 안 됩니다.
- 나무나 플라스틱 소재의 도마를 사용하세요. 유리, 금속, 세라믹 표면에서는 절대 사용하지 마세요.
- 칼은 자석 칼걸이에 붙이거나 칼꽂이에 넣어서 보관하세요. 올바른 방법으로 칼을 보관하면 칼날을 보호할 수 있고 칼을 더욱 오랫동안 사용할 수 있습니다.

나무 손잡이 관리

- 나무 손잡이가 있는 칼의 경우, 나무 소재를 가장 잘 보호하고 습기에 대한 자연 내성을 높이기 위해 음식 접촉이 승인된 오일(예: 식물성 오일)로 손잡이 부분을 관리해야 합니다. 오일을 한 번 바르고 남은 오일을 닦아낸 후 24시간 후에 반복합니다. 필요에 따라 이 과정을 반복하세요.
- 나무 손잡이에 물이 닿거나 장시간 물에 담가두거나 습기가 차지 않도록 하세요.

고객의 법적 권리

고객은 본 품질보증에 의한 개별적인 법적 권리를 보유하며, 이는 법률상 보장된 고객의 권리를 제한하지 않습니다.

도움이 필요하세요?

이케아 매장에 문의하세요.

주소와 전화번호는 [IKEA.kr](https://www.ikea.kr)에서 확인할 수 있습니다.

영수증을 보관하세요!

품질보증을 받을 수 있는 구입 증빙자료입니다.

참고: 이 보증은 2024년 9월 1일 이후 구매한 제품에만 적용됩니다.

도움이 필요하거나 문의사항이 있는 경우에는 이케아 웹사이트([IKEA.kr](https://www.ikea.kr))를 통해 이케아에 연락하시기 바랍니다.

