

# **IKEA 365+** **pisau**

**15**  
**Tahun**  
**GARANSI**



Kehidupan sehari-hari di rumah sangat bergantung pada pisau dapur. Pisau IKEA 365+ adalah pisau untuk penggunaan sehari-hari. Dengan kualitas yang baik, pisau ini adalah pilihan pertama bagi kebutuhan memasak Anda. Kami menjamin pisau akan tetap berfungsi dengan baik selama 15 tahun. Hal ini berarti produk akan berfungsi baik seperti saat masih baru, asalkan dirawat sesuai dengan petunjuk perawatan dan digunakan untuk kebutuhan rumah tangga (memotong makanan, dicuci satu kali dalam sehari dan diasah secara berkala). Garansi fungsi, bahan dan pengerjaan tunduk pada syarat dan ketentuan dalam brosur ini.



## **Berapa lama garansi ini berlaku?**

Garansi untuk pisau IKEA 365+ berlaku selama lima belas (15) tahun sejak tanggal pembelian. Simpan struk pembelian sebagai bukti pembelian.

## **Apa saja yang ditanggung dalam garansi ini?**

Garansi ini menanggung fungsi, bahan, pengerjaan dan fungsi pada seri pisau IKEA 365+. Hal ini berarti produk akan berfungsi baik seperti saat masih baru bahkan setelah 15 digunakan, asalkan dirawat sesuai dengan petunjuk perawatan. Dalam hal ini, penggunaan normal berarti pisau digunakan untuk memotong makanan dan dicuci satu kali sehari dengan tangan.

Garansi ini mencakup:

- Ketajaman pisau. Pisau tajam saat pertama kali digunakan dan Anda dapat menjaganya tetap tajam agar berfungsi dengan baik. Mata pisau terbuat dari baja yang dikeraskan sehingga pisau dapat diasah menjadi tajam seperti semula kapanpun selama dalam masa garansi.
- Gagang kuat. Gagang pisau tidak akan retak, patah atau lepas sehingga pisau dapat selalu digunakan.
- Mata pisau tidak akan berkarat.

**15**  
Tahun  
GARANSI



IKEA 365+ pisau masak 20 cm  
baja tahan karat



IKEA 365+ pisau masak 16 cm  
baja tahan karat



IKEA 365+ pisau serbaguna 14 cm  
baja tahan karat



IKEA 365+ pisau kupas 9 cm  
baja tahan karat



IKEA 365+ pisau roti 23 cm  
baja tahan karat



IKEA 365+ pisau sayuran 16 cm  
baja tahan karat



IKEA 365+ pisau cincang 18 cm  
baja tahan karat

## **Produk yang tidak ditanggung dalam garansi ini**

Tidak ada pengecualian.

## **Apa yang akan dilakukan IKEA untuk mengatasi masalah ini?**

Atas kebijakan IKEA sendiri, IKEA akan memeriksa produk dan memutuskan apakah produk bertanggung dalam garansi ini. Jika bertanggung dalam garansi, atas kebijakan IKEA sendiri, akan menggantinya dengan produk yang sama atau sebanding.

Jika produk tidak lagi dijual oleh IKEA, IKEA akan memberikan pengganti yang sesuai. Atas kebijakan IKEA sendiri, IKEA akan menentukan pengganti yang sesuai.

## **Apa saja yang tidak ditanggung dalam garansi ini?**

Garansi ini tidak berlaku untuk perubahan pada tampilan pisau kecuali memiliki dampak besar terhadap fungsi.

Garansi ini tidak berlaku untuk produk yang telah disimpan dengan tidak benar, pemakaian yang tidak benar, disalahgunakan, diubah atau dibersihkan dengan metode pembersihan yang salah atau produk pembersih yang salah.

Garansi ini tidak menanggung rusak akibat penggunaan sehari-hari, terpotong atau tergores, kerusakan akibat terbentur atau kecelakaan.

Garansi ini tidak berlaku jika produk telah ditempatkan di luar ruang atau di tempat lembab.

Garansi tidak menanggung kerusakan insidental maupun kerusakan yang terjadi karena kegagalan satu pihak untuk memenuhi kewajiban.

## **Petunjuk perawatan**

### Pembersihan

- Selalu cuci pisau dengan tangan
- Langsung cuci dan keringkan setelah digunakan. Hal ini akan menjaga pisau dari noda dan risiko bakteri tersebar dari, misalnya daging mentah atau sayuran.

### Mengasah dan mengilir

- Pisau tajam lebih aman digunakan dibandingkan pisau tumpul. Meskipun pisau terbuat dari baja tahan karat molibdenum/ vanadium yang membuat mata pisau kuat dan tahan pakai, pisau sebaiknya diasah secara teratur. Disarankan untuk diasah satu kali seminggu untuk penggunaan rumah tangga.
- Pengasah pisau harus terbuat bahan yang lebih keras daripada baja pisau. Oleh karena itu, Anda sebaiknya menggunakan pengasah pisau berbahan keramik, baja berlapis berlian atau batu asah. Jangan gunakan pengasah pisau dari baja tahan karat.
- Jika pisau menjadi sangat tumpul akibat hasil pemakaian untuk waktu lama tanpa diasah secara teratur atau kecerobohan, Anda perlu mengasah pisau menggunakan jasa seorang ahli untuk mengembalikan ketajamannya.

### Menyimpan dan menggunakan pisau

- Hindari memotong makanan beku atau keras (misalnya tulang) karena dapat membuat pisau bengkok atau belah. Jika Anda memotong makanan keras: Potong makanan dengan gerakan seperti menggergaji. Jangan potong dengan menggoyangkan makanan.
- Selalu gunakan talenan berbahan kayu atau plastik. Jangan potong permukaan kaca, porselen atau logam.
- Simpan pisau di dalam blok pisau atau strip pisau bermagnet di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar akan melindungi mata pisau dan membuat pisau lebih tahan lama.

## **Bagaimana hukum negara dan propinsi berlaku**

Garansi ini memberikan Anda hak-hak hukum tertentu, dan merupakan tambahan pada hak-hak statuta Anda.

## **Cara menghubungi kami jika Anda memerlukan layanan**

Hubungi toko IKEA Anda. Anda akan menemukan alamat dan nomor telepon di katalog IKEA atau di [www.IKEA.co.id](http://www.IKEA.co.id)

# **SIMPAN STRUK PEMBELIAN ANDA!**

**Ini merupakan bukti pembelian Anda  
dan dibutuhkan agar garansi berlaku.**

Jika terjadi sesuatu, atau Anda tidak puas,  
hubungi IKEA di [www.IKEA.co.id](http://www.IKEA.co.id)

