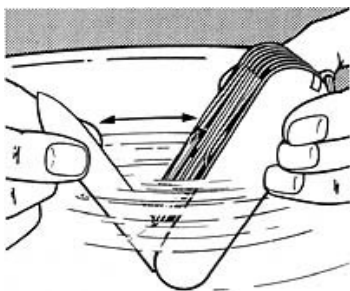




VICTORINOX

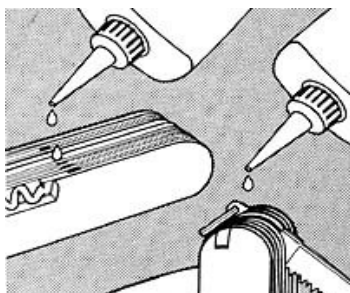
Съвети за грижа за Victorinox Pocket Knives

Нашите джобни ножове са произведени от висококачествена стомана. Характеристиките му са съобразени с изискванията на областта на употреба. Необходимата крайна твърдост и устойчивост на корозия се постигат чрез закаляване на стоманата, заедно с крайните процеси на полиране. Редовното почистване и смазване са важни за правилното функциониране на вашите джобни ножове.



Общи инструкции за грижа

Първо извадете батерията за всички модели с вградена електроника. След това отворете и затворете остриетата няколко пъти в топла вода, докато отново се движат лесно. След изсушаване, поставете малка капка масло между остриетата и корпуса на инструмента или пружината, както и други точки на триене. **Никога** не почиствайте ножа си в съдомиялна машина!



Електроника: Електрониката във вашия инструмент не е водоустойчива. Ако течности проникнат в корпуса, извадете батериите и оставете корпуса да изсъхне добре. Тъй като контактите имат защитно лаково покритие, електрониката няма да се повреди. С изключение на USB устройства: Те винаги трябва да се отстраняват преди почистване!

Масло за ножове: При избора на лубрикант трябва да се вземат предвид различни фактори, включително правни разпоредби, свързани с безопасността на храните. Някои масла, предназначени за джобни ножове, не осигуряват задоволително смазване или дори могат да попречат на ножа да работи правилно (като го кара да залепне, например).

Нашата препоръка:

Multi Tool Oil
(Victorinox part no. 4.3302)



Предимства на нашето Multi Tool олио са:

- Неутрален вкус и мирис
- Силно устойчив на стареене
- Добри качества за защита от износване и корозия
- Безопасен за храна

Инструкции за заточване

Право острие: Заточете отново с помощта на точило под ъгъл от 15 - 20°. Това ще доведе до ъгъл на рязане от 30 - 40°. При повторно заточване на шлифовъчен диск, винаги охлаждайте с много вода, за да избегнете прекомерните температури и причинените повреди.

Назъбено острие: Заточете острието с камък за заточване, като го издърпате през плоската страна на назъбения разрез под ъгъл от 15 - 20°.

Всичко това е по-бързо и по-лесно с точилката за ножове Victorinox «7.8714». Подходящ е за заточване както на прави, така и на назъбени остриета.

