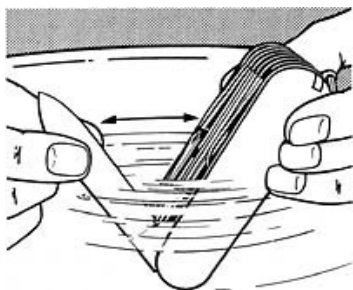




# VICTORINOX

## Pielęgnacja szczyrzyków Victorinox

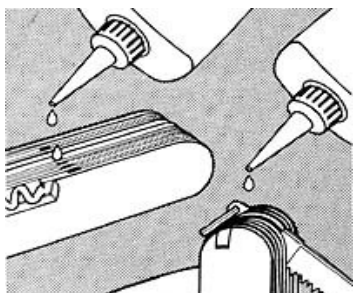
Nasze narzędzia i noże kieszonkowe produkowane są ze stali najwyższej jakości. Wszystkie jej właściwości ustalone zostały zgodnie z danym zakresem zastosowania. Poprzez hartowanie i wyżarzanie stali, jak również końcowy proces polerowania, uzyskuje się wymaganą ostateczną twardość i optymalną odporność na korozję. Regularne czyszczenie i naoliwianie są ważne, aby narzędzie prawidłowo funkcjonowało.



### Czyszczenie

W pierwszej kolejności należy przy wszystkich modelach ze zintegrowaną elektroniką usunąć baterię. Następnie należy kilkakrotnie otworzyć i zamknąć narzędzia w ciepłej wodzie aż przywrócona zostanie lekka i prawidłowa praca spasowanych elementów. Po wyschnięciu należy wpuścić kropelkę oleju między zagłębieniem i sprężyną. **Nigdy** nie należy czyścić szczyrzyka ani innych narzędzi wielofunkcyjnych w zmywarce!

**Elektronika:** Elektronika nie jest wodoszczelna. Jeśli do obudowy dostanie się woda, należy usunąć baterie i dobrze wysuszyć obudowę. Ponieważ wszelkie kontakty powleczone są lakierem ochronnym, elektronika nie ulegnie uszkodzeniu. Wyjątkiem jest tu złącze USB, które przed czyszczeniem należy zawsze usunąć!



**Olej do noży:** Przy wyborze oleju do noży należy brać pod uwagę różne właściwości. Istnieją np. oleje o charakterze pielęgnującym, które nie posiadają zadowalających właściwości smarujących. Mogą one nawet szkodliwie wpływać na funkcję szczyrzyka (sklejanie itp.) Należy wybierać także takie oleje, które są bezpieczne przy ewentualnym kontakcie z żywnością.

### Nasze zalecenie

Multi Tool Oil (Art.-Nr.: 4.3302)



### Główne cechy tego wielofunkcyjnego oleju to:

- Neutralny zapach i smak
- Wysoka odporność na starzenie
- Dobra ochrona przeciw ścieraniu i korozji
- Odpowiedni do kontaktu z żywnością

### Ostrzenie

**Szlif prosty:** Ostrzenie kamienną osełką obustronnie w kącie od 15 - 20°, co daje kąt przekroju 30 - 40°. Przy ostrzeniu tarczą szlifierską należy pamiętać o chłodzeniu wodą, aby nie dopuścić do zbyt wysokiej temperatury.

**Szlif falisty:** Ostrze naostrzyć przy pomocy kamiennej osełki na płaskiej stronie szlifu falistego w kącie od 15 - 20°.

Szybciej i prościej ostrzy się przy zastosowaniu ostrzałki do noży typu Victorinox «7.8714». Nadaje się ona zarówno do ostrzenia szlifu normalnego jak i falistego.

