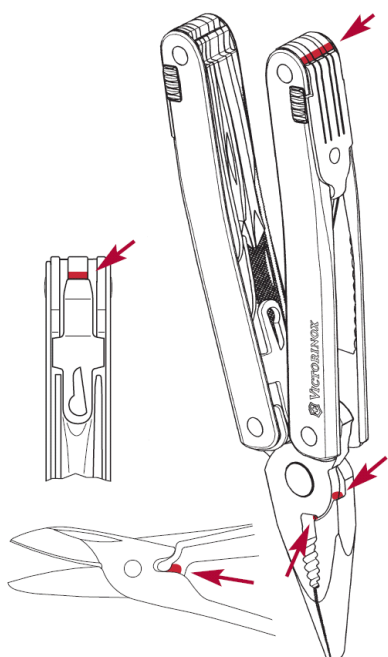




VICTORINOX

Pielęgnacja narzędzi Victorinox SwissTool / Swiss Tool Spirit

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

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 szczyrka ani innych narzędzi wielofunkcyjnych w zmywarce!

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 szczyrka (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 osetką obustronnie w kącie 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 osetki 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.

