



STRIVE FOR PERFECTION

www.swiza.com

www.swiza.pl



SWIZA SWISS KNIFE

Instrukcja obsługi

SWIZA SWISS KNIFE Instrukcja obsługi

UŻYTKOWANIE I PIELEGNACJA INSTRUKCJE

Ergonomiczny, zakrzywiony kształt, trwałe, pewny chwyt, miękkie wykończenie oraz łatwy dostęp do ostrza i narzędzi czynią ten nóż niezastąpionym podczas codziennych zadań i przygód. Konstrukcja 360° i wycięte szczeliny na każdym ostrzu narzędzia umożliwiają łatwe otwieranie użytkownikom prawo- i leworęcznym. Ostrze posiada zintegrowany system blokady bezpieczeństwa. Ostrze bezpiecznie otwiera się w celu bezpiecznego użytkowania i zamyka się płynnie po naciśnięciu logo SWIZA z krzyżykiem. Nóż szwajcarski SWIZA i narzędzia zostały wykonane z najwyższej jakości stali, a każde narzędzie zostało zaprojektowane z myślą o optymalnej funkcjonalności. Aby zapewnić bezbłędną pracę i dożywnie korzystanie z noża, uprzejmie prosimy o przestrzeganie poniższych instrukcji użytkowania i konserwacji.

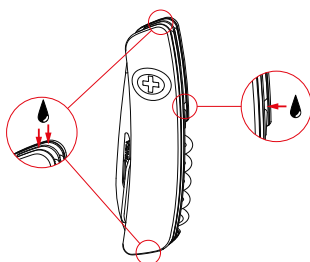


- 1 75 mm Ostrze
- 2 Bezpieczna blokada ostrza
- 3 Dziurkacz / Rozwiertak
- 4 Szydło
- 5 Otwieracz do butelek
- 6 Śrubokręt nr 3
- 7 Giętarka do drutu
- 8 Otwieracz do puszek
- 9 Płaski śrubokręt nr 1
- 10 Korkociąg sommeliera
- 11 Pęseta

BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie, otwarte ostrze blokuje się w pozycji pod kątem 180 stopni. Naciśnięcie krzyżyka SWIZA umożliwia zwolnienie i zamknięcie ostrza. Niektóre materiały, mające tendencję do utraty pigmentu, takie jak wilgotne jeansy, mogą powodować odbarwienie rękojeści noża SWIZA.

GRATULACJE – Twój nowy nóż SWIZA to najwygodniejszy i najłatwiejszy w użyciu nóż szwajcarski!



CZYSZCZENIE

Aby zachować bezpieczną i nieskazitelną funkcjonalność, regularnie czyść nóż. Kontakt z substancjami ściernymi, takimi jak słońce, woda lub inny kwas lub materiał organiczny, jest nieunikniony i może prowadzić do uszkodzenia stalowego ostrza oraz narzędzi lub wadliwego działania noża. Aby uniknąć uszkodzenia noża i ze względów higienicznych, po kontakcie z takimi materiałami należy zawsze kilkakrotnie otworzyć i zamknąć każde narzędzie w letniej wodzie do momentu, aż narzędzia mogą być ponownie otwierane i zamykane z łatwością.

W razie potrzeby poszczególne narzędzia można czyścić detergentem i miękką, wilgotną ściereczką, a następnie spłukiwać letnią wodą.

Nóż SWIZA można od czasu do czasu czyścić w zmywarce (maksymalnie 80° C/176°F), należy pamiętać, aby go później naoliwić!

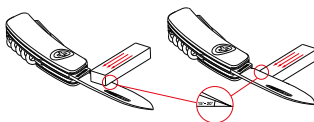
SUSZENIE

Po umyciu wodą lub w zmywarce, delikatnie, nie raniąc się, przetrzyj otwarte narzędzia oraz wewnętrzną i zewnętrzną stronę uchwytu noża miękką, czystą i suchą ściereczką z mikrofibry.

OLIWIENIE CZĘŚCI RUCHOMYCH

Jeżeli po wyczyszczeniu wodą, narzędzia nie otwierają się z łatwością, a także po każdym czyszczeniu noża SWIZA w zmywarce, należy umieścić kroplę specjalnego oleju do mechaniki precyzyjnej między ruchomymi częściami, jak pokazano na diagramie. Ważne jest, aby olej do mechaniki precyzyjnej był bezwonny i pozbawiony smaku, musi także być bezpieczny dla żywności, mieć wysoką odporność na starzenie i zapewniać dobrą ochronę przed zużyciem i korozją.

OSTRZENIE



Ostrze można ponownie naostrzyć za pomocą mokrej osetki lub dostępnej na rynku uniwersalnej ostrzałki do noży. Ostrze powinno być zaostrzone pod kątem 15-20 stopni po obu stronach, co daje kąt cięcia od 30 do 40 stopni.

Pamiętaj! Niewłaściwe obchodzenie się może spowodować uszkodzenie i obrażenia!!

Jeśli przestrzegasz powyższych zaleceń dotyczących pielęgnacji, starannie susząc nóż przed włożeniem go z powrotem do kieszeni i przechowywując w suchym, chronionym przed wilgocią miejscu, będziesz mógł bezproblemowo korzystać ze swojego autentycznego szwajcarskiego noża SWIZA przez całe życie.