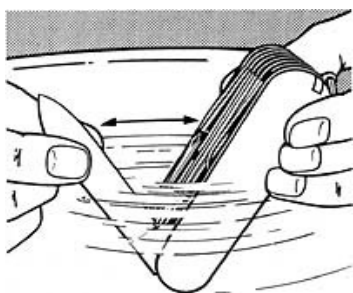




VICTORINOX

Consigli per la cura dei multiuso da tasca Victorinox

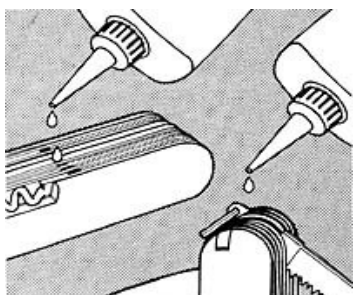
I singoli strumenti di un multiuso da tasca Victorinox sono realizzati in acciaio di alta qualità e presentano caratteristiche che li rendono idonei ai rispettivi ambiti di applicazione. La necessaria durezza e la resistenza ottimale alla corrosione sono conseguite mediante processi di tempra e rinvenimento dell'acciaio seguiti da lucidatura. Una pulizia e una lubrificazione regolari sono fondamentali per un adeguato funzionamento del multiuso da tasca.



Pulizia

In caso di modello con elettronica integrata, rimuovere innanzitutto la batteria. Immergere il coltello in acqua calda, poi aprire e chiudere gli strumenti fino a ripristinarne la perfetta mobilità. Asciugare l'attrezzo e applicare una gocciolina d'olio tra il tallone degli strumenti e la molla. Non lavare **mai** il coltello da tasca o un altro strumento multiuso in lavastoviglie.

Elettronica: I componenti elettronici non sono impermeabili. In caso di penetrazione di acqua o altro liquido nell'alloggiamento, estrarre le batterie e lasciare asciugare. Poiché i contatti sono rivestiti di una vernice protettiva, i componenti elettronici sono al riparo da eventuali danni. Fa eccezione la penna USB, che deve assolutamente essere rimossa prima della pulizia.



Olio: Quando si sceglie un olio per coltelli, bisogna prendere in considerazione diverse caratteristiche. Alcuni oli, per esempio, seppur adatti alla cura dello strumento, non forniscono una sufficiente lubrificazione e possono arrivare a compromettere il funzionamento del coltello (impedendo la scorrevolezza dei componenti, ecc.). Bisogna, inoltre, tenere conto delle disposizioni di legge in materia di derrate alimentari.

Prodotto consigliato

Multi-Tool Oil (N. art.: 4.3302)



Caratteristiche principali di questo olio multiuso

- Inodore e insapore
- Grande resistenza all'invecchiamento
- Buona protezione contro l'usura e la corrosione
- Idoneo al contatto con gli alimenti

Affilatura

Filo liscio: Riaffilare la lama passando una cote su entrambi i lati con un'angolatura di 15-20°. In tal modo si otterrà un angolo di taglio di 30-40°. In caso si impieghi una mola, raffreddare con abbondante acqua per evitare lo sviluppo di temperature eccessive.

Filo seghettato: Riaffilare la lama passando una cote sul lato piano del filo seghettato con un'angolatura di 15-20°.

L'impiego dell'affilacoltelli Victorinox n. 7.8714, adatto a **fili sia normali che seghettati**, rende l'operazione molto più semplice e veloce.

