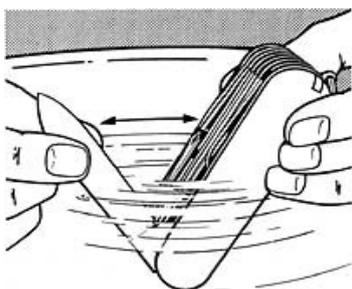




VICTORINOX

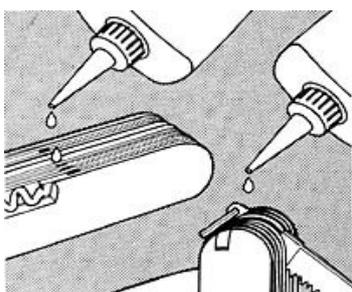
## Conseils d'entretien pour outils de poche

Nos différents outils sont fabriqués en acier de haute qualité. Ils présentent des propriétés spécifiques, déterminantes pour le domaine d'application concerné. La trempe et le revenu de l'acier, suivis d'une opération de polissage, nous permettent d'obtenir une dureté et une résistance à la corrosion optimales. Il est essentiel de bien nettoyer et huiler votre couteau de poche pour un fonctionnement optimal.



### Nettoyage

Pour tous les modèles équipés de module électronique, enlever la pile. Actionner ensuite les outils sous l'eau tiède (mouvement de va-et-vient) jusqu'à ce qu'ils bougent facilement. Une fois votre couteau complètement sec, déposer une petite goutte d'huile entre le talon de l'outil et le ressort. Nous vous recommandons de **ne jamais** laver vos couteaux de poche et autres outils multifonctions au lave-vaisselle!



**Electronique:** Le module électronique n'est pas étanche. En cas d'infiltration de liquide à l'intérieur, enlever les piles et sécher soigneusement le boîtier. L'électronique ne subira aucun dommage, les contacts étant recouverts d'un vernis de protection.

**Huile pour couteaux:** Le choix d'une huile pour couteaux s'effectue en fonction de plusieurs critères. Par exemple, certaines huiles assurent une protection satisfaisante mais ne lubrifient pas de façon suffisante et peuvent même altérer les fonctions du couteau de poche. La législation sur les denrées alimentaires doit également être prise en considération.

### Notre recommandation

Multi Tool Oil (N° Art. : 4.3302)



### Les caractéristiques principales de cette huile multi-usages sont

- odeur et goût neutres
- bonne tenue au vieillissement
- bonne efficacité contre l'usure et propriétés anticorrosion
- adaptée aux denrées alimentaires

### Affûtage

**Lame lisse:** Affûter les lames avec une pierre à affûter, des deux côtés, selon un angle de 15° à 20°. Cette opération produira un angle de coupe de 30° à 40°. En cas d'affûtage sur une meule, refroidir en abondance avec de l'eau pour éviter toute élévation excessive de la température.

**Lame dentée:** Affûter la lame avec une pierre à aiguiser, sur le côté plat de la lame dentée, selon un angle de 15° à 20°.

Vous gagnerez un temps précieux en utilisant l'aiguise-couteaux Victorinox «7.8714». Il convient aussi bien pour **les lames lisses que pour les lames dentées.**

