



STRIVE FOR PERFECTION
www.swiza.com



SWIZA SWISS KNIFE

MODE D'EMPLOI

SWIZA COUTEAU SUISSE MODE D'EMPLOI

FÉLICITATIONS – Vous avez fait l'acquisition d'un authentique couteau suisse SWIZA, objet culte du patrimoine helvétique, revisité de manière contemporaine.

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Sa forme incurvée permet une prise en main optimale, facilitée par sa texture agréable au toucher, souple, antiglisse et particulièrement résistante. Le couteau SWIZA a été développé pour accompagner les utilisateurs au quotidien.

Son design révolutionnaire et ergonomique à 360° offre un accès direct aux outils, eux-mêmes perforés pour faciliter leur ouverture. La découpe permet l'ouverture aisée aux droitiers et aux gauchers. Outre sa robustesse, la sécurité est mise en évidence : il faut appuyer sur la croix SWIZA pour débloquer la lame et la refermer. Les fonctions sont parfaitement harmonisées au domaine d'utilisation et n'ont rien à envier à la forme. Votre couteau est réalisé en acier inoxydable extra solide et des côtes en matière plastique de haute qualité.

Pour que votre couteau fonctionne parfaitement et que vous en profitiez durablement, veuillez respecter les instructions d'utilisation et d'entretien suivantes.

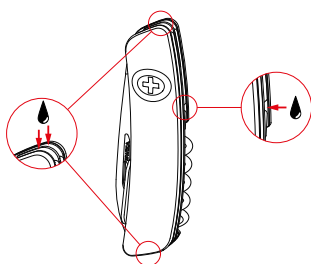


- 1 lame 75 mm
- 2 Blocage de sécurité de la lame
- 3 Alêne coupante / poinçon
- 4 Aiguille à chas
- 5 Décapsuleur
- 6 Tournevis N°3
- 7 Plioir à fil
- 8 Ouvre-boîte
- 9 Tournevis N°1
- 10 Tire-bouchon
- 11 Pincette

BLOCAGE DE SÉCURITÉ

Pour une utilisation en toute sécurité, la lame ouverte se bloque à 180° ; une pression volontaire sur la croix SWIZA est nécessaire à la fermeture de la lame.

Certains matériaux qui perdent leurs pigments, comme des jeans neufs ou humides, peuvent tacher le manche lors du frottement.



NETTOYAGE

Utilisé dans différents environnements ou en contact avec diverses substances et aliments, votre couteau et ses outils vont devenir collants et sales. Faute d'entretien régulier, la fonctionnalité de ces derniers peut s'en trouver réduite et l'acier peut être attaqué par l'acidité de certaines substances. Pour un nettoyage efficace, ouvrez et refermez plusieurs fois les outils sous l'eau tiède jusqu'à ce que les mouvements deviennent fluides. Si nécessaire, utilisez du liquide vaisselle et avec un chiffon propre et humide, frottez chaque outil, puis rincez abondamment à l'eau tiède et claire. Le couteau SWIZA peut également être nettoyé de temps en temps au lave-vaisselle (max. 80°C / 176°F – apposez une goutte d'huile sur les axes de frottement après chaque nettoyage).

SÉCHAGE

Avec un chiffon microfibre doux, propre et sec, essuyez l'extérieur et l'intérieur du manche ainsi que chaque outil déployé en prenant garde de ne pas vous blesser.

GRAISSAGE DES AXES

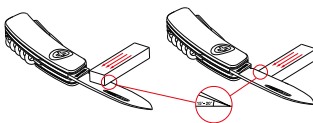
Lorsque votre couteau est totalement sec, si un des outils s'ouvre plus difficilement qu'à l'accoutumée, appliquez une goutte d'huile entre le talon de la pièce concernée et le ressort, puis sur les zones de frottement, comme l'indique l'illustration.

Important : l'huile doit être neutre en odeur et en goût et de qualité alimentaire, elle doit posséder une haute résistance au vieillissement et avoir des propriétés anticorrosion.

AFFÛTAGE

La lame peut être affûtée avec une meule ou un affiloir universel disponible dans le commerce. Aiguiser alors le tranchant des deux côtés de la lame avec un angle de 15° à 20°, ce qui permet d'obtenir un angle de coupe de 30° à 40°.

Attention : un usage inapproprié peut occasionner des dommages et des blessures !



En respectant les conseils d'entretien susmentionnés, en séchant soigneusement votre couteau et en le conservant dans un lieu sec et protégé de l'humidité, vous pourrez profiter pleinement de votre authentique couteau suisse SWIZA.