



VICTORINOX



SWISS ARMY KNIVES



CUTLERY



WATCHES



TRAVEL GEAR



APPAREL



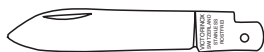
FRAGRANCES

PŘÍRUČKA PRO UŽIVATELE

MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | VICTORINOX.CZ

NOŽE VICTORINOX

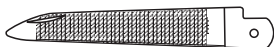
Seznam funkcí



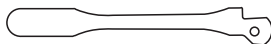
velký nůž



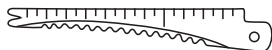
malý nůž



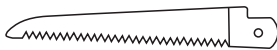
pilník na nehty, pilník na železo,
čistič nehtů, pilka na železo



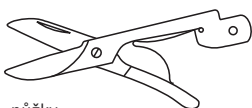
farmaceutická špatule



odstraňovač šupin s háčkem
na vyvrnutí a měřítkem



pilka na dřevo



nůžky



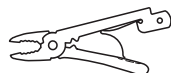
elektrikářská čepel
s odstraňovačem izolace drátů



zahradnická čepel



pouzdro, nástavec s: 5 mm Hex,
4 mm Hex, Philips 0, Philips 1,
šroubovák 4 mm, Philips 2
4 mm Hex, Torx 8, Torx 10, Torx 15



kleště se stříhačem
a svorkovačem drátu



lupa



otvírák na láhve
šroubovák 6 mm
ohýbač drátu



kroužek



Philips šroubovák



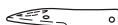
pinzeta



univerzální hák



vývrtka



šídlo
výstružník



mini-šroubováček



otvírák na konzervy
malý šroubovák 3 mm



špendlík



kuličkové pero
s možností vybavit
i DIP prepínačem



párátka



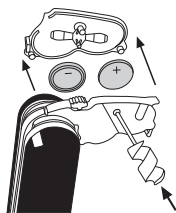
dláto



šroubovák 2 mm

NOŽE VICTORINOX

Výměna baterie v LED svítilně

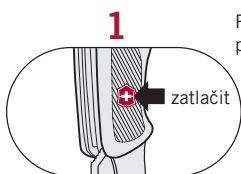


3V-Lithium
Battery
CR 1225

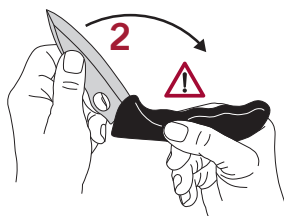
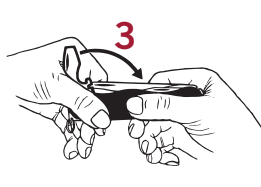
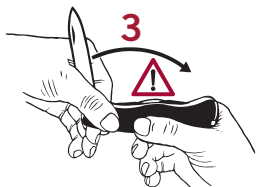
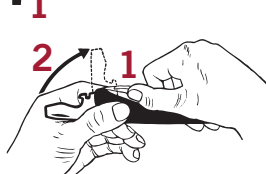
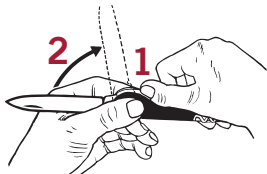
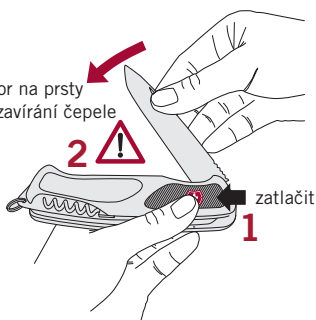


NOŽE VICTORINOX

Ovládání pojistky čepele



Pozor na prsty
při zavírání čepele



⚠ Pozor na prsty při zavírání čepele

NOŽE VICTORINOX

Informace pro kupující

Užití

Kapesní nože Victorinox – jsou multifunkční nástroje sloužící nejen k řezání a krájení, ale i k stříhání, šroubování, pilování, otevírání konzerv a k mnoha dalším způsobům užití, vždy podle konkrétního typu nože. Použitím některé součásti kapesního nože k jinému účelu, než ke kterému je podle své povahy určena, může dojít k poškození.

Brousíky a ocílky – profesionálové ostří nože pomocí brousíků po každém použití. V domácím prostředí je však jedno využití nože natolik krátké, že jej není nutno ostřit tak často. Nože, které využíváte nejčastěji, je zapotřebí naostřit přibližně jednou za měsíc. Hřbet nože natočte směrem ven, tak, aby brusný úhel dosahoval velikosti přibližně 20 stupňů. Řezné ostří po obou stranách s jistotou několikrát přetáhněte přes brousek. Na brousek příliš netlačte.

Nůžky – jsou určeny ke stříhání.

Škrabky – jsou určeny ke škrábání ovoce a zeleniny. Po použití opláchněte vlažnou vodou.

Keramické nože - výhoda je schopnost zachovat si ostrost čepel po velmi dlouhou dobu. Čepel keramických nožů se vyrábějí z práškového oxidu zirkoničitého vysoké čistoty, stlačeného pod velmi vysokým tlakem a spečeného ve speciálních spékacích pecích při teplotě 1500 °C. Výsledkem je čepel s mimořádně vysokou tvrdostí. Keramika je téměř stejně tvrdá jako diamant. Nůž odolává korozi a díky hladkému povrchu není citlivý na kyseliny. Díky vysoké tvrdosti zůstává čepel dlouho ostrá. Vysoká povrchová hustota zajišťuje snadnou údržbu keramických nožů: stačí jen otřít navlhčeným hadříkem, usušit a opatrně uložit do ochranného pouzdra.

Údržba a čištění

Nůž pravidelně čistěte, neboť látky, které na noži zůstávají (prach, špína, zbytky jídla atd.) se zanáší mezi želižka a ty jdou potom těžko otvírat. Pokud se Vám stane, že nůž nejde

v důsledku znečištění otvírat, ponořte jej do teplé vody a želižka rozhýbejte, poté dosucha otřete čistým hadříkem a nůž nechte přibližně 20 min. otevřený, aby se z něj odpařila voda, která nebyla odstraněna otřením.

Agresivní látky (např. ovocné kyseliny, slaná voda atd.) mohou způsobit korozi materiálu, proto nůž po takovém použití omyjte v teplé vodě, poté dosucha otřete čistým hadříkem a nůž nechte přibližně 20 min. otevřený, aby se z něj odpařila voda, která nebyla odstraněna otřením. Nůž nejméně 1x za 6 měsíců promazávejte olejkem Victorinox č. 4.3301.

Kuchyňské nože s plastovou rukojetí je možné mýt v myčce na nádobí, nicméně tento způsob má své nevýhody. V myčce jsou nože a příbory umístěny v košíku. Existuje zde riziko, že nože na sebe během mytí narazí a tím se ztupí. Vzhledem k agresivním účinkům mycích prostředků výrobce nedoporučuje mytí nožů s dřevěnou střeňkou v myčce na nádobí. Chcete-li vašim kuchyňským nožům poskytnout tu nejlepší péči, je nejlepší očistit je ihned po použití teplou vodou, vlhkým hadříkem a malým množstvím mycí tekutiny.

Záruka

Kapesní a kuchyňské nože Victorinox jsou vyráběny z prvotřídní nerezové oceli. Společnost Victorinox poskytuje doživotní záruku na vady způsobené výrobní vadou či vadou materiálu (2 roky na elektronické komponenty). Tato záruka se nevztahuje na závady způsobené v důsledku hrubého zacházení, nedbalosti, nesprávné manipulace či zanedbání údržby a čištění. Záruka taktéž nekryje běžné opotřebení. Práva z odpovědnosti za vady je kupující povinen uplatnit u prodávajícího (v prodejně), u kterého bylo zboží zakoupeno. Jde-li o vady odstranitelné, má prodávající právo rozhodnout o způsobu řešení reklamace, a to buď formou opravy, nebo výměny. Nebyli však zboží ještě použito, může kupující namísto odstranění vady požadovat výměnu zboží. Prodávající může vždy namísto odstranění vady vyměnit vadné zboží za bezvadné.

Dováží

Výhradní dovozce RÖSLER PRAHA spol. s.r.o., Elišky Junkové 8, 102 00 Praha 10, Tel.: 267 188 011, Fax.: 272 651 046, info@victorinox.cz, www.victorinox.cz