



## Инструкция по использованию и советы по уходу

Со всеми сталями может возникнуть проблема появления ржавчины. Чтобы предотвратить её появление на клинке, обязательно смазывайте его маслом и не допускайте попадания мусора и влаги во внутреннюю часть ножа. Ржавчина также может появиться из-за ношения ножа в кармане в достаточно жаркую погоду. Каждый раз, когда вы используете нож для нарезки продуктов, не забудьте вытереть клинок, прежде чем закрывать нож.

Чтобы наши фронтальные ножи продолжали плавно раскрываться, им требуется простое регулярное техническое обслуживание — это легко сделать всего за пару минут. Оно предотвращает скопление мусора в ноже, а также помогает поддерживать правильную смазку внутренних частей. Если Вы ежедневно используете нож, то рекомендуется хотя бы раз в месяц производить обслуживание.

1 - Продуйте сжатым воздухом отверстие ножа, чтобы удалить ворс или прочие инородные вещества. Если вы режете коробки со скотчем, постарайтесь как можно скорее удалить остатки скотча с лезвия с помощью ватной палочки и медицинского спирта. Мы используем 99% изопропиловый спирт.

2 - Распылите легкое оружейное масло в отверстие ножа, либо на клинок и дать ему стечь внутрь. Откройте и закройте нож несколько раз, чтобы убедиться, что все внутренние детали смазаны.

3 – Снова продуйте нож сжатым воздухом, чтобы удалить излишки масла. Важно, чтобы нож был смазан, однако слишком много смазки может привести к накоплению и притягиванию пыли и грязи, в результате чего нож может выйти из строя.

Эти шаги применимы и к складным ножам. Единственная разница заключается в том, что легкое оружейное масло распыляется на основание клинка по направлению к осевому винту (шарниру).