

Instructions d'utilisation et d'entretien SWIZA

Usage and care instructions

Bedienungs- und Pflegeanleitung SWIZA



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

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.

Congratulations! Your new SWIZA Swiss knife is the most comfortable and easy to use Swiss knife ever!


The ergonomic curved shape, durable sure-grip, soft-touch finish and easy-access blade and tools make this knife a must-have for all of your day-to-day tasks and adventures. The 360° design and die-cut slot on each tool blade provide easy opening for both right and left hand users. The blade features an integrated safety lock system. The blade securely open for safe use and smoothly closes when the SWIZA cross logo is pressed. Your SWIZA Swiss knife and tools have been crafted from finest quality steel and each tool has been designed for optimal functionality.


We kindly ask that you observe the following instructions for using and caring to ensure the flawless operation and lifelong enjoyment of your knife.


Herzlichen Glückwunsch - Sie haben ein authentisches SWIZA Schweizer Messer erworben, ein schweizerisches Kultobjekt in modernem Kleid!


Dank der gebogenen Form und der angenehm weichen und besonders robusten Anti-Rutsch-Oberfläche liegt es optimal und sicher in der Hand, und ist entwickelt für den Einsatz bei den täglichen Abenteuern. Das revolutionäre und ergonomische 360° Design ermöglicht den direkten Zugang zu den Werkzeugen, die sich dank der durchgehenden Ausstattung für Links- und Rechtshänder besonders einfach öffnen lassen. Die Klinge mit der integrierten Sicherheits-Arretierung lässt sich durch Druck auf das SWIZA Kreuz einfach deblockieren. Ihr SWIZA Schweizer Messer ist aus bestem Qualitätsstahl und widerstandsfähigen Kunststoffschalen gefertigt, und die einzelnen Funktionen sind optimal auf den entsprechenden Einsatzbereich abgestimmt.

Für die einwandfreie Funktionsweise, und damit Ihnen das Messer lebenslang Freude bereitet, beachten Sie bitte nachfolgende Bedienungsanleitung und Pflegehinweise.


- 


1 Lame 75 mm
75 mm Blade
Klinge 75 mm
- 

2 Blocage de sécurité de la lame
Secure Blade Lock
Klinge mit Sicherheits-Arretierung
- 


3 Alène coupante / poinçon
Punch / Reamer
Stech- und Bohrhahle
- 

4 Aiguille à chas
Sewing-Awl
Nähahle
- 

5 Décapsuleur
Bottle Opener
Flaschenöffner
- 


6 Tournevis N°3
Screwdriver N°3
Schraubenzieher Nr. 3
- 

7 Plioir à fil
Wire Bender
Drahtbieger
- 

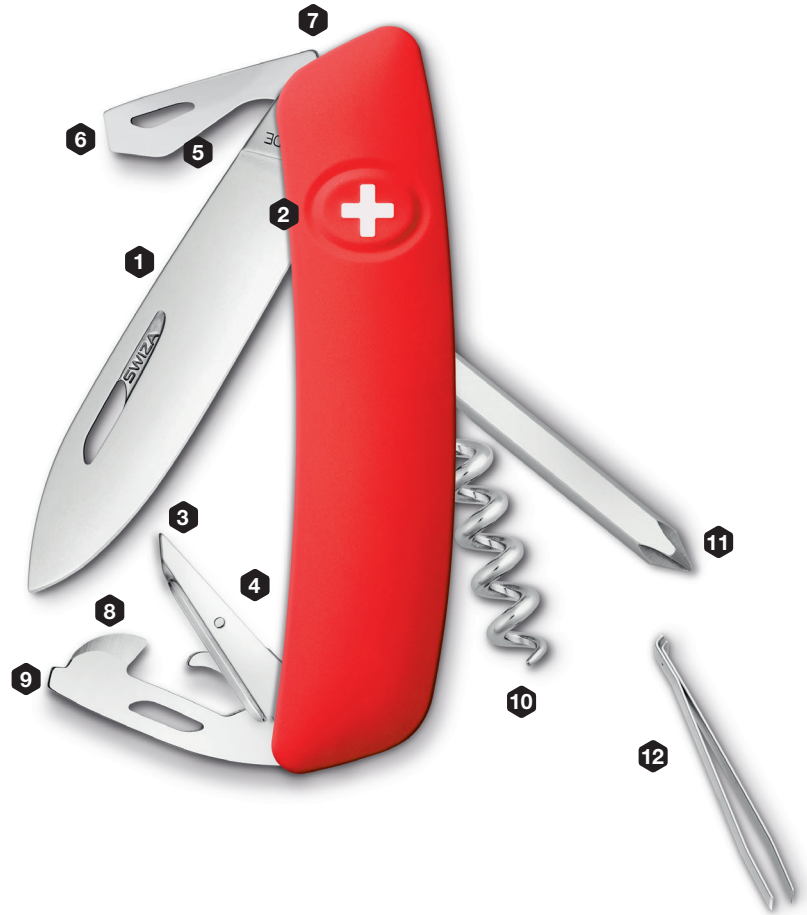
8 Ouvre-boîte
Can opener
Dosenöffner
- 

9 Tournevis N°1
Screwdriver N°1
Schraubenzieher Nr. 1
- 

10 Tirez-bouchon
Corkscrew
Korkenzieher
- 

11 Tournevis Phillips N°1
Phillips Screwdriver N°1
Kreuzschlitz-Schraubenzieher Nr. 1
- 

12 Pincette
Tweezers
Pinzette



SWIZA D01



SWIZA D02



SWIZA D03



SWIZA D04



Lame / Blade / Klinge

- 1

Lame 75 mm
75 mm Blade
Klinge 75 mm
- 1a

Acier inoxydable 440, 57 HRc
Stainless steel 440, 57 HRc
Edelstahl 440, 57 RHc
- 1b
Découpe
Finger Grip Slot
Durchgehende Ausstanzung



Remarque

La découpe permet l'ouverture aisée de la lame aux droitiers et aux gauchers.

Note


The blade can be opened easily by both left and right-handed users thanks to the die-cut slot.

Hinweis

Die Klinge lässt sich dank durchgehender Ausstanzung für Rechts- und Linkshänder einfach Öffnen.

Côtes avec blocage de sécurité Scales with integrated Safety lock Messerschalen mit Sicherheits-Arretierung

- 2

Déblocage de la lame
Blade release
Klinge mit Sicherheits-Arretierung
- 2a

Côtes douces au toucher
Soft-Touch handle
Soft-Touch-Schalen



Remarque

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.

Note

To ensure safe use, the open blade locks into position at 180 degrees. Pressing the SWIZA cross enables the blade to be released and closed.

Certain materials that have a tendency to lose their pigment, such as damp denim jeans, may cause discoloration of SWIZA knife handle.

Hinweis

Für eine sichere Benutzung rastet die geöffnete Klinge bei 180° Grad ein. Durch Druck auf das SWIZA Kreuz kann die Klinge einfach deblockiert und geschlossen werden.

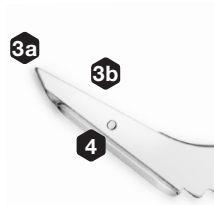
Ungenügende Reibechtheit gewisser Materialien, wie z.B. neuere oder feuchte Jeans, kann Verfärbungen auf den Messerschalen verursachen.

Alène coupante / Poinçon Punch / Reamer Stech- und Bohrahle

3a Pointe de l'alène
Tip of punch
Spitze der Stechahle

3b Tranchant
Cutting edge
Schneidekante

4  Aiguille à chas
Needle eye
Nähahle



Remarque

La pointe sert à percer ou à trouser les cuirs et à entamer les matières dures grâce à un acier inoxydable trempé de haute qualité. L'alène possède un tranchant parfait. Un trou pour le passage d'un fil textile complète l'outil.


Note

Holes can be punched into materials using the tip of the punch, and then enlarged or reamed out using the cutting edge. The eye is used to pull thread through the hole.

Hinweis

Mit der Spitze der gehärteten Ahle können Löcher in Materialien gestochen, und mit der Schneidekante vergrößert/ausgerieben werden. Das Ohr dient zum Durchziehen eines Fadens.

Décapsuleur / Tournevis Bottle Opener / Screwdriver Flaschenöffner / Schraubenzieher

5  Décapsuleur universel
Universal bottle opener
Flaschenöffner

6  Tournevis plat N°3
Flat-tip screwdriver N°3
Schraubenzieher Nr. 3

7  Ploir à fil
Wire Bender
Drahtbieger



Remarque

Outil polyvalent permettant l'ouverture d'une bouteille: caler l'outil et faire levier vers le haut; tournevis plat N°3 et encoche pour le pliage des fils métalliques. Le système de semi-blocage est actif à 90° et à 180 degrés.

Note

Universal tool for opening bottles with a flat-tip screwdriver at the top and additional groove for bending wire. Tool snaps into 90° and 180° positions.

Hinweis

Universal-Werkzeug zum Öffnen von Flaschen, mit Schlitzschraubenzieher Nr. 3 zur Benutzung bei 90° und 180° Grad, und zum Herauslösen kleiner Nägel. Zusätzliche Einkerbung zum Biegen von Draht.

Ouvre-boîte / Tournevis Can Opener / Screwdriver Dosenöffner / Schraubenzieher

8a Tranchant
Cutting edge
Schneide

8b Crochet
Hook
Haken

9  Tournevis plat N°1
Flat-tip screwdriver N°1
Schraubenzieher Nr. 1



Remarque

Caler le crochet à l'extérieur de la boîte en inclinant légèrement l'outil vers l'intérieur afin d'augmenter l'accroche; enfoncer la partie tranchante dans la boîte et couper la tôle dans un mouvement rotatif de levier. Tournevis plat N°1 à l'extrémité de l'outil.

Note

To open cans, wedge the hook of the can opener against the protruding rim on the outside of the can and sever the top of the can with up- and downward movements of the cutting edge. Also features a N°1 flat-tip screwdriver at the end of the tool.

Hinweis

Haken des Dosenöffners am vorspringenden Teil an der Aussenseite der Dose verkeilen, und das Deckelblech durch Auf- und Ab-Bewegungen der Schneide durchtrennen. Mit Schlitzschraubenzieher No.1 am Ende des Werkzeugs.

Tire-bouchon Corkscrew Korkenzieher



Remarque

Tire-bouchon type sommelier avec un diamètre bien adapté au bouchon pour une extraction facilitée du bouchon.

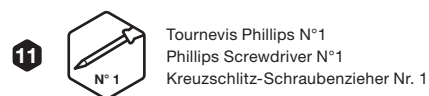
Note

Sommelier-quality corkscrew with a cork-optimized screw diameter and 5 turns allows for simple and reliable cork extraction.

Hinweis

Korkenzieher in Sommelier-Qualität mit auf den Korken abgestimmtem Durchmesser und 5 Windungen ermöglicht einfaches und sicheres Herauslösen des Korkens.

Tournevis Screwdriver Schraubenzieher



Remarque

Outil adapté aux vis cruciformes N°1 offrant un engagement rapide et un couple de serrage élevé.

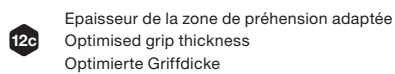
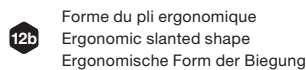
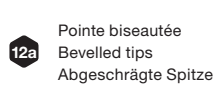
Note

Phillips screwdriver, sized for a number 1 cross-head screw, to ensure rapid insertion and a high tightening torque.

Hinweis

Phillips Schraubenzieher, abgestimmt auf die Kreuzschlitzschraube Nr. 1, für schnelles Einsetzen und hohes Anzugsmoment.

Pincette Screwdriver Pinzette



Remarque

Pointe biseautée pour une plus grande précision. La bonne épaisseur des languettes augmente l'effet ressort et la forme du pli est étudiée pour une prise en main optimale.

Note

Tweezers feature bevelled tips for precision, thick steel grip area for maximum springiness and ergonomic slant for ease of use.

Hinweis

Abgeschrägte Spitze für erhöhte Präzision. Der dickere Stahl im Griffbereich verbessert die Federkraft, und die ergonomische Biegung ermöglicht eine optimale Benutzung.

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 – ajoutez 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.

Cleaning

Clean your knife regularly to maintain safe and flawless functionality. Contact with abrasive substances like salt water or other acidic and organic material are unavoidable and can lead to damage of the steel blade and tools or gumming of the operation of your knife. To avoid damage to the knife and for hygienic reasons after contact with such materials always open and close each individual tool several times under lukewarm water until the tools can be opened and closed with ease again. If necessary, the individual tools can be cleaned with detergent and a soft, damp cloth and then rinsed under lukewarm water. The SWIZA knife can occasionally be cleaned in a dishwasher (max. 80 °C / 176 °F), please remember to oil afterwards!

Drying

After cleaning with water or in the dishwasher gently rub, without injuring yourself, the opened tools and the interior and exterior of the knife handle with a soft, clean and dry microfibre cloth.

Oiling of moving parts

If, after having been cleaned with water, the tools cannot be opened easily, as well as after each cleaning of the SWIZA Swiss knife in a dishwasher, a drop of special precision mechanics oil must be applied between the moving parts, as shown in the diagram. It is important that the precision mechanics oil is odourless and tasteless, is also food safe, has a high resistance to aging, and offers good protection against wear and corrosion.

Reinigen

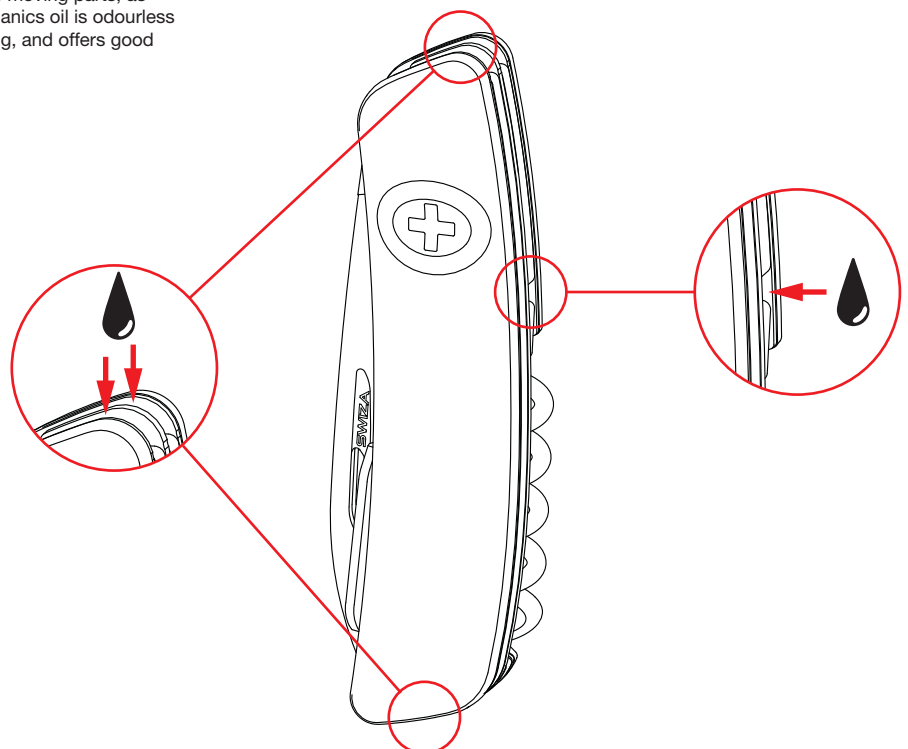
Im Einsatz lässt es sich nicht vermeiden, dass das Messer in Kontakt mit verschiedenen Substanzen wie Salzwasser oder Lebensmittel kommt, was zum Verkleben der Werkzeuge führen kann. Ohne regelmässige Pflege kann dadurch die Funktionsweise der Werkzeuge reduziert oder der Stahl durch Säuregehalt bestimmter Stoffe angegriffen werden. Für ein einwandfreies Funktionieren und aus hygienischen Gründen, öffnen und schliessen Sie in dem Fall jedes einzelne Werkzeug mehrmals unter lauwarmem Wasser, bis sich die Werkzeuge wieder leichtgängig bewegen lassen. Falls erforderlich, können die einzelnen Werkzeuge mit Spülmittel und einem weichen, feuchten Tuch gereinigt und anschliessend unter lauwarmem Wasser abgespült werden. Das SWIZA Messer kann von Zeit zu Zeit auch in der Geschirrspülmaschine (Max. 80°C / 176°F, anschliessend ölen!) gereinigt werden.

Trocknen

Reiben Sie anschliessend mit einem weichen, sauberen und trockenen Mikrofasertuch vorsichtig, ohne sich zu verletzen, die geöffneten Werkzeuge und das Innere und Äussere des Messergriffs trocken.

Ölen beweglicher Teile

Lassen sich die Werkzeuge nach dem Reinigen mit Wasser nicht leichtgängig öffnen, sowie nach jeder Reinigung des SWIZA Taschenmessers in der Geschirrspülmaschine, muss ein Tropfen Spezial-Feinöl entsprechend der Abbildung zwischen die beweglichen Teile gegeben werden. Wichtig ist, dass das Feinöl geruchs- und geschmacksneutral, sowie lebensmitteltauglich ist, eine hohe Alterungsbeständigkeit hat, und einen guten Schutz gegen Verschleiss und Korrosion bietet.



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!

Sharpening

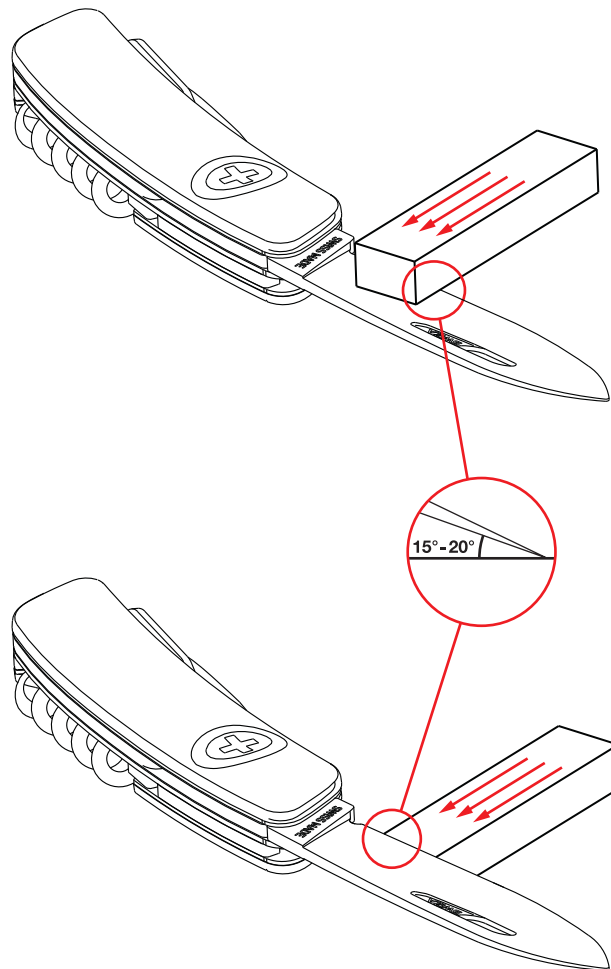
The blade can be re-sharpened using a wet whetstone or a commercially available universal knife sharpener. The blade should be sharpened at an angle of 15-20 degrees on both sides, resulting in a cutting angle of 30-40 degrees.

Please note: Improper handling can result in damage and injury!

Schärfen

Die Klinge kann mit einem feuchten Schleifstein oder mit einem im Markt erhältlichen universellen Messerschäfer nachgeschärft werden. Dabei wird die Schneide beidseitig im Winkel von 15°-20° Grad geschärft, was einen Schnittwinkel von 30°-40° Grad ergibt.

Achtung: Unsachgemässe Handhabung kann zu Schäden und Verletzung führen!



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.

If you observe the care recommendations above, dry your knife carefully before putting it back into your pocket and store it in a dry place that is protected from moisture, you will be able to have lifelong trouble-free use of your authentic SWIZA Swiss knife.

Wenn Sie obenstehende Pflegetipps beachten, Ihr Messer sorgfältig trocknen, bevor Sie es wieder in die Tasche stecken, und an einem trockenen, vor Feuchtigkeit geschütztem Ort aufbewahren, werden Sie Ihr authentisches SWIZA Schweizer Messer lebenslang störungsfrei verwenden können.