



Product Quality Information

Congratulations! You now own a hand-crafted piece of American history. To own a Case Knife is to support quality, artistry, tradition and products made in the USA.

Since its beginning in 1889, W.R. Case & Sons Cutlery Co. has become the most collected and sought-after knives in the world. They are not only used as tools, but also for collectors looking to make a good investment. So whether you plan to place this knife in a collection, or put it to work, we're sure that you will be as proud of your knife as we are to have made it.

The Famous Case XX Trademark

The history of the trademark goes back to the early days of W.R. Case & Sons Cutlery Co., when the "XX" was used as a quality check system during the process of heat treating. When blades were put through the initial hardening furnace, an "X" was marked on the pan holding the blades. When the blades were returned to the oven for tempering, a second "X" was added. "XX" then, showed that each blade had been properly and fully-treated. Today the "Case XX" trademark is a mark of distinction and quality which we proudly place on every knife we make.

Made in USA. Handles of Domestic and Imported Materials.

Proper Knife Use

The blade of every Case knife is honed to an extremely sharp edge. We ask that you be very cautious when opening, closing, using, or sharpening your knife. You expect Case to deliver high-quality, razor sharp knives; in turn, you and anyone using Case knives must use Case knives with the utmost wisdom and care. Case knives are tools exclusively for cutting applications; Case knives are not designed and should **NEVER** be used as an awl, chisel, pry-bar, punch, screwdriver, or weapon. Use for any purpose other than cutting applications is a misuse of the knife.

Locking Blade Safety Notice

Always use extreme caution when using any Case knife equipped with a locking feature. Although locking features are designed to help prevent the knife blade from closing on the hand of the user, **NO** locking feature can ensure the blade will remain locked during use. It is possible for a user to accidentally disengage the locking feature or for the locking feature to be overcome by force to the blade, especially from pressure exerted on the side or back of the blade. To be as safe as possible, always treat and use your Case knife with a locking feature just as you would use any folding pocket knife that is not equipped with a locking feature. You should ensure before use that the locking mechanism is clean and free from debris or dirt, which may affect the locking mechanism. Case cannot be held responsible for any misuse of any Case knife or any user's failure to heed these instructions and warnings.

Proper care, maintenance, and use of your Case knife will help prevent injury to you or anyone else and will ensure you enjoy many years of satisfaction from your Case knife.

The Case Edge

The Case name has always been synonymous with extraordinarily keen edges. Part of that reputation comes from careful heat treating at just the right temperature - a temperature determined from more than a century of knife making. Another reason is that each and every Case blade is honed by hand. This extra step is performed with care by experienced and skilled master craftsmen.

You can't hone a good blade out of bad steel. That's why Case uses only premium quality steels, ordered and tested to fit our demanding

specifications. Chrome Vanadium (CV) blades are made from a special formula of alloyed cutlery steel known for its ease of re-sharpening. A quick touch-up will bring back its original sharp edge. Case Tru-Sharp™ surgical stainless steel blades are made from a special high-carbon stainless cutlery steel. Tru-Sharp™ surgical steel blades hold an edge longer than conventional steel, offer extraordinary blade strength, and resist corrosion.

Re-sharpening Your Knife

Hold the blade at a 10° to 15° angle from the surface of a sharpening stone. Maintain a constant angle and stroke the blade - as if "shaving" a thin layer from the stone. Repeat the stroking motion along the entire edge of the blade starting at the blade heel and working to the tip. Turn the blade over and repeat the sharpening process on the other side of the blade.

Caring For Your Knife

To prevent corrosion, clean your Case knife after use. Remove all dirt from the blade with water, and wipe dry with a clean dry cloth. Prior to storage, lightly coat the blade and any pivot points with lubricating oil. Please be sure to take extra care with chrome vanadium blades as they need a thin film of oil on the blade to maintain the finish of the steel.

The Case Limited Lifetime Warranty

We warrant each and every Case knife to be free of defects in material and workmanship for the life of the owner, and we will repair or replace with a new Case knife, at our option, any Case knife that is defective. That's how strongly we feel about the quality of our cutlery. If you believe your Case knife has a manufacturing defect, mail your knife along with a written explanation of the problem to:

W. R. Case & Sons Cutlery Co.
Repair Department
50 Owens Way
Bradford, PA 16701 USA

Case does not warrant its products against normal wear or misuse, or their finish. Case knives are not intended to be used as hammers, chisels, pry bars or screw drivers. If your knife was damaged due to misuse, our repair department can analyze the damage and repair it for a reasonable fee. This Warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary by area.

Repair Statement

As stated in our warranty, Case will attempt to repair any knife that may have a defect in material or workmanship. If repairs cannot be made, we will offer you a new knife. However, if the knife holds sentimental value or is a collector's item and cannot be repaired, Case is not responsible for offering a replacement or repayment that is equal in value. Case will furnish a currently manufactured item that most closely matches the item sent in for repair.

Join the Case Collector's Club

Becoming a member of the Case Collector's Club will add greatly to your knowledge and enjoyment of knives. For more information on joining the largest knife collecting club in the world,

Visit: www.wrcase.com/join

or

Email: casecollectorsclub@wrcase.com

Register Your Knife with Case

To register your knife, please visit www.wrcase.com/register

www.wrcase.com
(800) 523-6350 or +1-814-368-4123

Français



La qualité chez Case - Fiche information produit

Félicitations ! Vous avez acquis une pièce fabriquée à la main associée à l'histoire de l'Amérique. En tant que propriétaire d'un couteau Case, vous soutenez la qualité, le caractère artistique et la tradition de produits fabriqués aux É.-U.

Depuis ses débuts en 1889, W.R. Case & Sons Cutlery Co. propose les couteaux, les plus recherchés et collectionnés au monde. Ils sont utilisés, pas seulement comme outils, mais aussi comme objets pour les collectionneurs recherchant un bon investissement. Donc, que vous prévoyez ajouter ce couteau à une collection, ou en faire un outil de travail, vous en serez toujours aussi fier que nous qui l'avons fabriqué.

Le célèbre label Case XX

L'histoire du label remonte aux débuts de l'existence de W.R. Case Cutlery Co. À cette époque, le symbole « XX » était un système de vérification de la qualité utilisé pendant la phase de traitement thermique. Lorsque l'on mettait les lames à durcir dans le premier four, on marquait d'un « X » la plaque qui leur servait de support. Lorsque l'on remettait les lames au four pour la phase de trempé, on ajoutait un second « X ». La présence des deux « XX » était donc la preuve que chaque lame avait été correctement et intégralement traitée. Aujourd'hui, le label « Case XX » est un signe de distinction et de qualité que nous sommes fiers d'apposer sur chaque couteau que nous fabriquons. Fabriqué aux É.-U. Manches en matières locales et importées.

Du bon usage des couteaux

La lame de chaque couteau Case est affûtée de manière à obtenir un fil extrêmement tranchant. Nous vous demandons d'être très prudent quand vous ouvrez votre couteau, quand vous le refermez, quand vous l'utilisez ou quand vous l'aiguisiez. Vous attendez de Case des couteaux de la meilleure qualité et affûtés comme des rasoirs ; de votre côté, vous-même, ainsi que quiconque se servant d'un couteau Case, êtes invités à le faire avec la plus grande sagesse et le plus grand soin. Les couteaux Case sont des outils uniquement destinés à couper ; ils ne sont pas conçus et ne doivent **JAMAIS** servir d'alène, de burin, de levier, de poinçon, de tournevis ou d'arme. Un usage à des fins autres que la coupe constitue un détournement du couteau.

Blocage de la lame - Avertissement de sécurité

Faites extrêmement attention lorsque vous utilisez un couteau Case équipé d'un mécanisme de verrouillage. Bien que ces mécanismes soient conçus pour éviter que la lame ne se referme sur la main de l'utilisateur, il est **IMPOSSIBLE DE GARANTIR** que la lame restera verrouillée pendant l'utilisation. Il peut arriver que l'on débloque accidentellement le cran d'arrêt ou que celui-ci se rabatte malgré tout sur la lame, surtout en cas de pression exercée sur le côté ou le dos de la lame. Pour bénéficier du maximum de sécurité, si vous utilisez un couteau Case à cran d'arrêt, faites le toujours comme si vous utilisiez un couteau de poche pliant qui n'en est pas équipé. Avant de vous en servir, assurez-vous toujours que le mécanisme est propre et qu'il n'y a pas de débris ou de saleté susceptibles de gêner son fonctionnement. Case ne peut être tenu responsable d'une mauvaise utilisation d'un couteau Case ou d'un défaut d'observation de la part d'un utilisateur de ces instructions et mises en garde.

Un bon entretien et un usage, dans le respect des règles de prudence, aideront à prévenir des blessures, que ce soit à vous ou à un tiers, et vous permettront de profiter de votre couteau Case en toute satisfaction pendant de nombreuses années.

Le tranchant des lames Case

Le nom de Case a toujours été synonyme de lames extraordinairement bien

affûtées. Cette réputation vient en partie du soin apporté à la phase de chauffe juste à la bonne température, laquelle est déterminée par plus d'un siècle de fabrication de couteaux. Une autre raison est que chaque lame Case est affûtée à la main. Cette étape supplémentaire est réalisée avec le plus grand soin par des maîtres-artisans expérimentés et compétents.

Il est impossible d'obtenir une lame bien affûtée si elle est en mauvais acier. C'est pourquoi Case n'utilise que des aciers de première qualité, commandés et testés pour répondre à des spécifications exigeantes. Les lames en chrome vanadium (CV) sont fabriquées à partir d'une formule spéciale d'alliage d'acier à coutellerie, connu pour sa facilité de réaffûtage. Un rapide aiguisage suffit à restaurer leur tranchant d'origine. Les lames chirurgicales en acier inoxydable Case Tru-Sharp™ sont fabriquées dans un acier à coutellerie spécial, inoxydable et à haute teneur en carbone. Ces lames possèdent un fil plus durable que celles en acier classique, elles offrent une résistance extraordinaire et sont anticorrosion.

Pour réaffûter votre couteau

Tenez la lame à un angle de 10 à 15° de la surface d'une pierre à aiguiser. Maintenez-la à un angle constant et « caressez » la pierre, comme si vous en grattiez une fine couche. Répétez ce mouvement de caresse le long de la totalité du fil de lame, en commençant à la base et en travaillant dans le sens de la pointe. Retournez la lame et répétez l'affûtage sur l'autre face du fil.

Prendre soin de votre couteau

Pour éviter qu'il ne rouille, nettoyez votre couteau Case après usage. Ôtez toutes les saletés avec de l'eau, et essuyez la lame avec un chiffon propre et sec. Avant de ranger le couteau, passez une légère couche d'huile à lubrifier sur la lame et les pivots. Prenez le plus grand soin des lames au chrome vanadium, qui ont besoin d'une fine pellicule d'huile pour conserver à l'acier son fini.

La garantie limitée à vie de Case

Chacun de nos couteaux Case est garanti contre tout défaut de matériau ou de fabrication pendant toute la vie de son propriétaire. Si un couteau Case s'avérait être défectueux, nous procéderions soit à sa réparation soit à son remplacement, à notre discrétion. Cette garantie témoigne de l'importance que nous accordons à la qualité de notre coutellerie. Si vous pensez que votre couteau Case a un défaut de fabrication, veuillez l'expédier, accompagné d'une lettre d'explication à :

W. R. Case & Sons Cutlery Co.
Repair Department
50 Owens Way
Bradford, PA 16701 USA

La garantie ne s'appliquera pas au produit ou à son fini en cas d'usure normale ou de mauvaise utilisation. Les couteaux Case ne sont pas destinés à servir de marteau, de burin, de levier ou de tournevis. Si votre couteau a été endommagé en raison d'une utilisation détournée, notre service de réparation peut analyser le problème et le réparer pour un coût raisonnable. La présente Garantie vous confère des droits juridiques particuliers et il se peut que vous bénéficiez d'autres droits selon la région géographique de votre résidence.

Déclaration de réparation

Comme le précise notre garantie, Case s'efforcera de réparer tout couteau dont le matériau ou la fabrication serait défectueux. Si la réparation s'avère impossible, nous vous offrirons un nouveau couteau. Toutefois, si le couteau possède une valeur sentimentale, ou s'il s'agit d'un objet de collection et qu'il ne soit pas réparable, Case n'est pas tenu d'offrir un article en remplacement ou un remboursement de valeur équivalente. Case fournira un article de fabrication moderne qui se rapproche le plus possible de l'objet envoyé en réparation.

Devenez membre du club des collectionneurs Case

Devenir membre du club de collectionneurs Case vous permettra de parfaire votre connaissance et votre amour des couteaux. Pour en savoir plus sur les modalités d'inscription au plus grand club de collectionneurs de couteaux du monde,

Visitez notre site: www.wrcase.com/join ou Envoyez un mail à : casecollectorsclub@wrcase.com

Enregistrez votre couteau auprès de Case

Pour enregistrer votre couteau, veuillez visiter www.wrcase.com/register www.wrcase.com (800) 523-6350 or +1-814-368-4123

Español



Información sobre la calidad del producto

¡Felicidades! Usted es dueño ahora de una obra artesanal que forma parte de la historia estadounidense. Poseer un cuchillo Case es apoyar la calidad, el talento artístico, la tradición y los productos fabricados en los Estados Unidos de América.

Desde su origen en 1889, W.R. Case & Sons Cutlery Co. se ha convertido en el fabricante de los cuchillos más coleccionados y buscados del mundo. Estos cuchillos no se usan exclusivamente como herramientas, sino como una buena inversión para los coleccionistas. Por lo tanto, ya sea que usted tenga planeado incluir estos cuchillos en una colección o usarlos para trabajar, estamos seguros de que estará tan orgulloso de ellos como nosotros de haberlos fabricado.

La famosa marca comercial Case XX

La historia de la marca comercial se remonta a los primeros días de W.R. Case & Sons Cutlery Co., cuando la “XX” se usaba como sistema de control de calidad durante el proceso de tratamiento térmico. Al colocar las hojas en el horno para su endurecimiento inicial, se marcaba una “X” en la bandeja que sostenía las hojas. Cuando las hojas volvían al horno para su templado, se añadía una segunda “X”. Entonces, “XX” indicaba que la hoja se había tratado completa y adecuadamente. En la actualidad, la marca comercial “Case XX” es una marca de distinción y calidad que estampamos con orgullo en cada navaja que fabricamos. Hecho en EE. UU. Mangos de materiales nacionales e importados.

Uso correcto de la navaja

La hoja de todas las navajas Case se procesa para que tenga un filo extremadamente agudo. Le pedimos que sea muy precavido cuando abra, cierre, use o afile su navaja. Usted espera que Case produzca navajas de alta calidad; a su vez, usted y todo el que use las navajas Case deben usarlas con el mayor cuidado y sentido común. Las navajas Case son herramientas diseñadas exclusivamente para realizar cortes; no están diseñadas y **NUNCA** deberán usarse como lezna, cincl, barra, punzón, destornillador o arma. Es incorrecto el uso de la navaja para cualquier fin que no sea un trabajo de corte.

Aviso de seguridad sobre el bloqueo de la hoja

Siempre tenga mucho cuidado cuando use una navaja Case equipada con un dispositivo de bloqueo. Aunque los dispositivos de bloqueo están diseñados para evitar que la hoja de la navaja se cierre en la mano del usuario, **NINGÚN** dispositivo de bloqueo puede asegurar que la hoja permanecerá bloqueada durante su uso. Es posible que un usuario libere accidentalmente el dispositivo de bloqueo o que el dispositivo de bloqueo se venza por la fuerza aplicada a la hoja, especialmente cuando se ejerce presión a los lados en la parte posterior de la hoja. Para mayor seguridad, siempre que use su navaja Case, hágalo de la misma forma que usaría una navaja plegable de bolsillo que no contara con este dispositivo de bloqueo. Antes de usarla deberá asegurarse de que el mecanismo de bloqueo esté limpio y sin cuerpos

extraños o suciedad que pudieran afectarlo. Case no se puede responsabilizar por el mal uso de una navaja Case o si un usuario hace caso omiso de estas instrucciones y advertencias.

El cuidado, mantenimiento y uso apropiado de su navaja Case le ayudarán a evitar que usted u otra persona sufran lesiones y le permitirán disfrutar de su navaja Case por muchos años.

El filo de las navajas Case

El nombre Case siempre ha sido sinónimo de cantos de navaja extraordinariamente afilados. Parte de esa reputación se debe al cuidadoso tratamiento térmico justo a la temperatura adecuada: un punto determinado por más de un siglo de fabricación de navajas. Otra razón es que todas y cada una de las hojas de navaja de Case se afilan a mano. Este paso adicional lo realizan con mucho cuidado artesanos hábiles y experimentados.

Usted no puede afilar bien una hoja con un acero de mala calidad. Esta es la razón por la que Case usa sólo aceros de calidad premium, ordenados y probados para ajustarse a nuestras exigentes especificaciones. Las hojas de cromo-vanadio están hechas con una fórmula especial de aleación de acero para navajas conocida por su facilidad para volverse a afilar. Un toque rápido devolverá a la hoja su filo original. Las hojas de acero inoxidable quirúrgico Tru-Sharp™ de Case están hechas de un acero inoxidable con alto contenido de carbono especial para navajas. Las hojas de acero quirúrgico Tru-Sharp™ conservan su filo por más tiempo que el acero convencional, poseen una fortaleza extraordinaria y resisten la corrosión.

Reafilado de su navaja

Sostenga la hoja en un ángulo de 10° a 15° en relación con la superficie de la piedra de afilar. Mantenga constante este ángulo y deslice la hoja como si estuviera “rasurando” una pequeña capa de la piedra. Repita el movimiento de deslizado a lo largo del filo de la hoja empezando por la base de la hoja y terminando en la punta. Voltee la hoja y repita el proceso de afilado en el lado opuesto.

Cuidados que requiere su navaja

Para evitar la corrosión, limpie su navaja Case después de usarla. Quite con agua toda la suciedad de la hoja y séquela con un paño limpio y seco. Antes de guardarla, aplique a la hoja y los puntos de giro una capa delgada de aceite lubricante. Asegúrese de tomar medidas adicionales para cuidar las hojas de cromo-vanadio puesto que necesitan una capa delgada de aceite en la hoja para conservar el acabado del acero.

La garantía limitada de por vida de Case

Garantizamos que todas y cada una de las navajas Case no tendrán defectos en su manufactura y materiales durante la vida de su dueño, y repararemos o reemplazaremos a nuestra discreción con una navaja Case nueva todas las navajas Case que sean defectuosas. Esto es una muestra de la seguridad que tenemos en la calidad de nuestros productos. Si usted cree que su navaja Case tiene un defecto de fabricación, envíela por correo junto con una explicación escrita del problema a:

W. R. Case & Sons Cutlery Co.
Repair Department
50 Owens Way
Bradford, PA 16701 USA

Case no garantiza sus productos contra el desgaste normal, un mal uso o con respecto a su acabado. Las navajas Case no están diseñadas para usarse como martillos, cinceles, barras o desarmadores. Si su navaja se daña debido a un mal uso, nuestro departamento de reparaciones puede analizar el daño y repararlo a un precio razonable. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero usted puede tener otros derechos que varían según la región.

Manifiesto de reparación

Tal como lo establece nuestra garantía, Case intentará reparar todas las navajas que tengan un defecto en los materiales o la mano de obra. Si no es posible repararla, le ofreceremos una navaja nueva. Sin embargo, si la navaja

tiene un valor sentimental o es un artículo de colección y no se puede reparar, Case no se responsabiliza por ofrecer un reemplazo o una devolución de su dinero equivalente a su valor. Case suministrará un artículo de fabricación reciente que se parezca lo más posible al producto que se envió para su reparación.

Únase al Club de Coleccionistas de Case

Al convertirse en miembro del Club de Coleccionistas de Case, aumentará en gran medida su conocimiento y el placer de coleccionar navajas. Para obtener más información sobre la forma de unirse al club de coleccionistas de navajas más grande del mundo,

Visite: www.wrcase.com/join o envíe un correo electrónico a: casecollectorsclub@wrcase.com

Registre su navaja con Case

Para registrar su navaja, visite www.wrcase.com/register

www.wrcase.com (800) 523-6350 o +1-814-368-4123



著名的 Case XX 商标

这一商标的历史可追溯至 W.R. Case & Sons Cutlery Co.创建初期。当时，“XX”被用作热处理过程中的品质检验标记。当刀片经过第一道淬火工序后，放置刀身的托盘上便会标注一个“X”。当刀片回炉回火后，便打上第二个“X”。因此，“XX”表示每个刀片均已经过适当而充分的热处理。如今，我们生产的每把折刀上均印有“Case XX”商标，象征着出类拔萃的卓越品质。

折刀的正确使用方式

每把 Case 折刀的刀片均极其锋利，在打开、闭合、使用或打磨时，务请小心谨慎。如您所知，Case 折刀品质精良，刀刃锋利无比，因此在使用时务请慎重。Case 折刀仅可用于切割用途，**绝不得**用作锥子、凿子、撬杠、打孔器、螺丝刀或武器。将折刀用于切割以外的任何用途均属不当使用。美国制造。刀柄采用国产和进口材料。

锁定刀片安全提示

使用带有锁定功能的 Case 折刀时，请务必小心谨慎。尽管锁定功能旨在防止刀片在使用者手持折刀时闭合，但任何锁定功能均**无法**确保刀片在使用过程中始终保持锁定。使用者有可能在无意中解除锁定功能：施加在刀片上的外力也有可能使锁定功能失灵，尤其是在向刀片侧面或背部施加压力时。为尽可能地保证安全，使用带锁定功能的 Case 折刀时，请忽略其锁定功能，犹如您在使用不带此功能的其它口袋折刀。使用前，请确保锁定机关处没有任何碎屑或灰尘，碎屑或灰尘会影响其锁定功能。若使用者不当使用 Case 折刀，或未按照上述说明或警告操作，Case 概不承担任何责任。

适当护理、保养及使用 Case 折刀，可防止对您或任何其他人造成伤害，并确保您始终安心品享 Case 折刀带来的愉悦感受。

Case 的刀刃

Case 品牌一直是锋利刀刃的象征。其热处理技术炉火纯青，恰到好处的高温传承自长达一个多世纪的制刀史，加之每个 Case 刀片均由经验丰富、技艺娴熟的高级技师手工研磨，故而造就了 Case 刀刃的卓著盛誉。

钢材不佳，便绝不可能研磨出上乘的刀片。Case 之所以精选优质钢材，并按严格的规格要求对订购的钢材进行检测，原因正在于此。铬钒 (CV) 刀片利用特殊配方的合金刀具钢制成，而合金刀具钢素以易于研磨而著称。此类刀片略经打磨，便能重焕原有的犀利锋芒。Case Tru-Sharp™ 手术不锈钢刀片利用特种高碳刀具用不锈钢制成，其刀刃长度超过传统钢材，刀片不仅强度非同寻常，更具卓越的抗蚀性能。

折刀打磨

手持刀片，使之与磨刀石成 10°至 15°角。保持角度不变，打磨刀片，方式犹如要将磨刀石“刮掉”薄薄的一层。按照从刀片尾端至前端的顺序，再次打磨整个刀刃。翻转刀片，按上述方式打磨刀片的另一面。

折刀保养

为防止腐蚀，使用后请将 Case 折刀洗净。用水洗去刀片上的所有灰尘，然后用洁净的干布拭干。存放前，在刀片及任何枢轴处涂上一层薄薄的润滑油。对于铬钒刀片，务请加倍呵护，在其刀片上涂抹一层薄薄的油膜，以保护钢材的抛光。

Case 有限**终身质保**

我们保证，每把 Case 刀具的材料及做工均无任何瑕疵，足可令其主人享用一生。但若确有瑕疵，我们将选择予以维修或更换。这一保证足以彰显我们对 Case 刀具品质的强大信心。若您认为所购的 Case 折刀存在制造方面的瑕疵，请将折刀及有关问题的书面说明邮寄予我们。邮寄地址为：

W. R. Case &Sons Cutlery Co.
Repair Department
50 Owens Way
Bradford, PA 16701 USA

对于正常磨损及不当使用导致的损坏或表面光洁度磨损，Case 概不提供免费维修服务。Case 折刀不能用作锤子、凿子、撬杠或螺丝刀。若因不当使用导致折刀损坏，我们的维修部可分析损坏原因并予以维修，但将收取合理费用。本保证赋予您特定的法律权利，您可拥有其它权利，这些权利可能因地区不同而有所差别。

维修声明

如以上保证所述，对于具有材料或做工瑕疵的折刀，Case 将予维修。若无法维修，我们将为您更换新刀。然而，若折刀具有情感价值或属于收藏品，且无法维修，则 Case 不负责更换或给予等值赔款。Case 将提供一把当前制造、但与之最为相仿的折刀。

加入 Case 收藏家俱乐部

加入 Case

收藏家俱乐部将大大丰富您的折刀知识，为您倍添品刀乐趣。

如需了解这一全球最大折刀收藏俱乐部的更多信息，

请访问：www.wrcase.com/join 或 发送电子邮件至：casecollectorsclub@wrcase.com

在 Case 上注册你的折刀

如需注册您的折刀，请访问 www.wrcase.com/register

www.wrcase.com (800) 523-6350 或 +1-814-368-4123