

РУМА – УХОД И ИНСТРУКЦИЯ ЗАТОЧКИ НОЖЕЙ

а) УХОД ЗА НОЖАМИ РУМА:

1. У долго хранящихся ножей очень часто лезвия тяжело открываются. Капелька масла и несколько движений открытия и закрытия устраняют затруднения.
2. После употребления отчистить от загрязнений и пота, возможно под струей воды, но после обязательно основательно высушить. Никогда не подвергайте нож горячей сушке. Последствия горячей сушки: негодность рукоятей, трещины в роговине или дереве из-за усадки.
3. Весь нож растереть маслом для оружия, рессоры по всей их длине слегка смазать маслом, в особенности в местах трения.
4. Никогда не открывать наполовину обе части, которые лежат на одной рессоре. Иначе рессора находится под двойным напряжением, перенагружается и может сломаться. (рис. 1)



рис. 1

5. Точите лезвие с Рума точилом для ножей № артикула 90 3574. Правьте лезвие при помощи Рума Arkansas-природного камня № артикула 90 3576 и масла для точения № артикула 90 3579, либо на камне, предназначенном для заточки с применением воды № артикула 90 3578.
6. Неправильно и губительно для каждого среза, с остро наточенным лезвием, ударять как топором, рубить дерево или применять в качестве лома или отвертки. Срез неизбежно будет поврежден. Происходят поломки, лезвие гнется или даже ломается. ВНИМАНИЕ, Ножевое лезвие это режущий инструмент.

б) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАТОЧКЕ:

Никогда не точить нож на наждачном камне. Лезвие слегка обжигается при этом и должно быть заменено. (рис. 2)

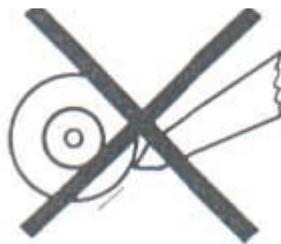


рис. 2

Если окончание лезвия еще клиновидное и тонкое (рис. 3),



рис. 3

то лезвие нужно только поправить. Для правки лезвия применяйте Рима Арканзас-природный камень № артикула 90 3576 и Рима масло для заточки № артикула 90 3579. Камень хорошо смочить маслом для заточки и взять нож наклонно в 30° (рис. 4) к поверхности камня.

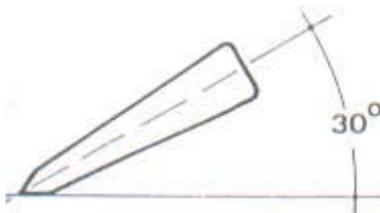


рис. 4

Затем провести на себя твердо нажатое лезвие из правого верхнего угла в нижний левый угол, наклоняя при этом спинку ножа в правую сторону и сохраняя наклон лезвия в 30° . После двух движений переверните нож и сделайте то же самое только из левого верхнего угла в правый нижний угол, наклоняя при этом спинку ножа в левую сторону с наклоном в 30° . (рис. 5 + 6)



рис. 5



рис. 6

При заточке у Вас должно быть чувство, как будто Вы хотите срезать слой поверхности камня для правки лезвий. Повторяйте эту процедуру так долго, пока Ваш нож не приобретет желаемую остроту. Если нож был уже много раз правлен и лезвие стало выпуклым и утолщенным (рис.7),

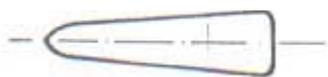


рис. 7

то тогда нож должен быть наточен специалистом или же поправлен при помощи Рима-камня для правки лезвий с прим. воды № артикула 90 3578, описание смотрите ниже:

1. Перед заточкой лезвия Рима-камень для правки лезвий с прим. воды оставить основательно пропитаться водой (около 10 минут), либо поверхность камня хорошо смочить водой. Затем положить камень сподручно на угол стола. Поверхность камня непрерывно смачивайте водой, для того, чтобы в течение процесса заточки образовывалась шлифовальная масса.
2. Прежде всего лезвие натереть на грубой стороне камня до нужной тонкости. Для этого Вы должны взять нож в правую руку и положить лезвие почти плоско на камень с наклоном спинки ножа в правую сторону. Теперь потрите несколько раз против среза, т.е. начиная наклонно с правого верхнего угла в нижний левый угол. Столько же раз потрите лезвие против среза, наклоня лезвие теперь в левую сторону и натирая его при этом с левого верхнего угла в правый нижний угол. Само лезвие должно быть при этом твердо прижато к камню, как будто Вы жалаете срезать тонкий слой от поверхности камня. Если лезвие стало достаточно тонким, то на срезе образовывается острая кромка.

Благодаря трению устраняются также мелкие повреждения на острие.

3. Теперь нож нужно поправить, т.е. устранить тонкую кромку. Для этого используйте темную менее грубую сторону камня. При этом держите нож с наклоном в 30° (рис.4) к поверхности камня. Затем проведите на себя твердо прижатое лезвие из правого верхнего угла в нижний левый угол, наклоня при этом спинку ножа в правую сторону и сохраняя наклон лезвия в 30° . После двух ходов переверните нож и сделайте то же самое только из левого верхнего угла в правый нижний угол, наклоня при этом спинку ножа в левую сторону с наклоном в 30° . И уже после нескольких ходов нож будет остро поправлен.

с) Ремонт:

Запасные лезвия или запчасти к ножам, за исключением кожаных ножн, не предусмотрены поставкой. В качестве сервиса обслуживания мы проводим ремонт наших ножей по себестоимости.

Соблюдайте пожалуйста все вышестоящие пункты и Ваш PUMA-НОЖ отблагодарит Вас длительным сроком своей службы, хорошей функцией его рессоры и хорошей резкой.

© Все права сохраняются. Перепечатка, включая выборочную, только с получением разрешения фирмы Puma-IP.