



ПАСПОРТЪ ИЗДЕЛИЯ

www.borema.ru

тел. +7 905 193 193 5

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.HB61.H08666

Срок действия с 18.06.2020

по 17.06.2023
№ 0571660

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ RA.RU.11HB61

Орган по сертификации ООО "ЦЕТРИМ". Адрес: 153000, РОССИЯ, Ивановская область, город Иваново, улица Богдана Хмельницкого, дом 36Б. Телефон +7 4932773165. Адрес электронной почты info@cetrim.ru

ПРОДАУКЦИЯ Конструктивно схоже с оружием изделия: ножи разделочные и шкуроубийственные модели «Финка НКВД», «Нож разведчика», «Лесеной», «Якут», «Глазун», «Хантер», «Гант», «Хантер нож», «Глазун», «Килько», «Рыбак», «Хаммер», Нож «Ханти-Мансий», швейцарский «Ст.гот», норвежский «Пир», «Скандин» маркировка «ООО «Ножик». Серийный выпуск

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
ГОСТ Р 51644-2000 (раздел 4-7). Производится по образцам-эталонам. Серийный выпуск

коA ОК
25.7.1.15

коA ТН ВЭД
8211920000

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ООО "НОЖИК". ОГРН: 1175275052897, ИНН: 5252042128, КПП: 525201001. Адрес: 682400, РОССИЯ, Нижегородская обл., г. Богородск, ул. Фрунзе, дом №6/а, телефон +(905)1931935, адрес электронной почты: info@botigma.ru

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН ООО "НОЖИК". ОГРН: 1175275052897, ИНН: 5252042128, КПП: 525201001. Адрес: 682400, РОССИЯ, Нижегородская обл., г.Богородск, ул.Фрунзе, дом №7а, телефон +7(905)1931935, адрес электронной почты: info@botigma.ru

НА ОСНОВАНИИ

Протоколы испытаний № 0749-01-ВВ/2020; № 0750-01-ВВ/2020; № 0751-01-ВВ/2020; № 0752-01-ВВ/2020; № 0753-01-ВВ/2020; № 0754-01-ВВ/2020; № 0755-01-ВВ/2020; от 18 июня 2020 г. выданные Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью "АВИСТА", аттестат акредитации № РОСС RU.31112.ИЛ.0036 от 10 июня 2019 года.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сертификат на сертификацию: Зс
для сертифицированного органа

Руководитель органа
М.Г.П.
Эксперт

подпись

П.Г. Рухлиев

индивидуальный

В.П. Широков

индивидуальный

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

Гарантия на охотничьи и кухонные ножи

Поздравляем Вас с приобретением ножей БОРЕМА!



Чтобы наши ножи приносили Вам удовольствие и дарили энергию мастера, просим Вас внимательно прочитать гарантайные обязательства нашей мануфактуры.

Ножи **БОРЕМА** сделаны качественно и надёжно.

Гарантия на изделия мануфактуры составляет **10 лет** с момента покупки товара при условии соблюдения правила норм эксплуатации ножей **БОРЕМА**.

Основанием для обращения в рамках гарантайного обязательств по ножам **БОРЕМА** служит факт наличия гарантайного случая.

Правила гарантайного обслуживания:

- Гарантия распространяется исключительно на оригинальные ножи **БОРЕМА**;
- Гарантия действительна только в случае ответственной эксплуатации ножа, при соблюдении норм эксплуатации и инструкции по уходу за ножом;
- Гарантия действительна на выявленные дефекты в процессе эксплуатации возникших не по вине лица, осуществляющего эксплуатацию ножа;
- Гарантия не распространяется на физический износ ножа, связанный с регулярной заточкой ножа;
- Гарантия не распространяется на частичное или полное разрушение ножа, вызванное нарушением норм эксплуатации и инструкцией по уходу за ножом;
- Гарантия позволяет владельцу ножа **БОРЕМА** рассчитывать на комплексную поддержку в устраниении производственных дефектов на протяжении всего срока гарантайного пользования.

Нормы эксплуатации ножей БОРЕМА:

- Нож необходимо хранить в сухом, теплом месте или при естественной для данного времени года температуре;
- Ножи с деревянной рукоятью нельзя мыть в посудомоечной машине;
- Не используйте абразивные средства, средства с кислотой и щелочью во время чистки ножа;
- В период эксплуатации ножа не рубите ножом твёрдые и крупные кости животных, металлические изделия, не используйте нож в качестве молотка, отвёртки и иных монтажных инструментов, не ударяйте нож об нож, нож об топор;
- Не используйте нож для метания в дерево/металл или иные предметы, а также в качестве топора для разрубания поленьев и т.д.;
- У ножей из высокоуглеродистой стали (Дамасск, У8А) нельзя выгибать клинок ножа под большим углом и использовать при нарезке лимона или иных продуктов с повышенным содержанием кислоты;
- В процессе эксплуатации ножа производить заточку ножа допускается исключительно с помощью средств, рекомендованных производителем, или в мастерских, имеющих профессиональное оборудование, в строгом соответствии с инструкцией по уходу за ножом.
- Не рекомендуется использовать нож на морозе и для разделки замороженных продуктов, т.к. свойства металла на морозе изменяются;
- Необходимо на регулярной основе не реже чем один раз в год проводить регулярную смазку рукояти и лезвия, согласно инструкции по уходу за ножом;

Товар с дефектом

Если вам пришло изделие с дефектом*, такие как: царапины на клинке и гарде более одного микрона; скол или вмятина на клинке, гарде или рукояти; трещина на деревянной рукояти более 1 мм в ширину; порезанные ножны; отсутствие заточки лезвия – свяжитесь с нами по телефону или в мессенджерах **+7 905 193 19 35.**  Все ножи с дефектом подлежат обмену, либо на них предоставляется скидка по договоренности. В случае возврата, оплату за доставку мануфактура берет на себя.

** Не являются дефектом: расхождение оттенков, фактура древесины, художественной ковки и другие моменты эстетического характера. Могут присутствовать небольшие следы пасты гои на гарде, доле, они стираются ветошью.*

Если Вы обнаружили дефект на ноже, пожалуйста, не используйте ноже, так как **обмену подлежат только ножи, не бывшие в эксплуатации и сохранившие товарный вид!**

Для подтверждения наличия дефектов зафиксируйте всё на видео или сфотографируйте нож с дефектом.

Гарантийные случаи

При возникновении поломок и выявленных дефектов ножа в период эксплуатации в рамках гарантийных обязательств обращайтесь по телефону или в мессенджерах **+7 905 193 19 35** 

Для подтверждения подготовьте фото или видеозапись вашего гарантийного случая.

В случае возврата в рамках гарантийных обязательств, оплату за доставку мануфактура берет на себя.

Обращаем Ваше внимание на то, что на все Ваши запросы по гарантийным случаям и обнаруженным дефектам, наш специалист обрабатывает в течение 3-х рабочих дней.

Надеемся на Ваше понимание!

Срок возврата или обмена в рамках гарантийных обязательств составляет до 30 рабочих дней. Зависит от сроков доставки и пересылки почтовыми компаниями.

Поздравляем Вас с приобретением ножей БОРЕМА!



Инструкция по уходу за ножом



Со временем деревянная рукоять может потерять свой цвет и гладкость, изменить форму от частого соприкосновения с водой или покрыться микротрещинами. Чтобы избежать нежелательных деформаций, раз в месяц смазывайте маслом рукоять (рекомендуется «Олифа») и лезвие (масло идет в комплекте с ножом) на ночь, а утром протирайте бумажным полотенцем. Масло впитается и не допустит проникновения воды в структуру дерева, что убережет рукоять вашего ножа. Так же следует поступать и в том случае, если нож не используется.

Если Вы используете нож из дамасской стали или стали У8А (чёрное лезвие), то требуется дополнительный уход, так как данная сталь является высокоуглеродистой и имеет малое сопротивление окислению и коррозии. Нож необходимо тщательно вытирая после каждого соприкосновения с влагой и не использовать при нарезке лимона или иных продуктов с повышенным содержанием кислоты. В целом рекомендуется минимизировать нахождение ножа в воде.

При хранении ножа из высокоуглеродистой стали необходимо обработать маслом не только рукоять, но и сам клинок.

- Не подвергайте нож чрезмерным перегрузкам, ведущим к частичному или полному разрушению, как в целом конструкции, так и элементов;
- При эксплуатации ножа руководствуйтесь социальными нормами и трезвым взглядом на необходимость применения данного инструмента;
- Всегда помните, что нож является источником повышенной опасности, и при неосторожном обращении может причинить вред как лицу осуществляющему эксплуатацию, так и людям окружающим его;
Помните, что нож не является средством производства и не предназначен для промышленного использования;

Заточка ножа



Вам потребуются бруски разной зернистости от 400 до 1000 грит.

Замочите камни в воде на 30-40 минут.

После чего, положив бруск на стол, прижмите нож так, чтобы плоскость режущей кромки ложилась на плоскость бруска.

Проводите ножом, толкая вперёд и на себя по всей длине режущей кромки, периодически смачивая бруск или обмывая его в воде.

Сначала необходимо использовать бруск с зернистостью 400 грит для снятия всех заусенцев, затем - 800 для получения заточки. Этих двух брусков достаточно для получения хорошей заточки, однако для бритвенной необходима большая зернистость вплоть до 3000 грит, после чего нож доводят на кожаном ремне или на круге с пастой гои (также подойдёт резиновый круг или войлок).

!!! Якутские ножи (быыхах) имеют одностороннюю заточку, т.е их необходимо точить только с одной (выпуклой) стороны.



