

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ



Компания "АиР"

ПАМЯТКА ПОКУПАТЕЛЮ

по уходу за клинком
из Златоустовской
дамасской стали

456228, Россия, Челябинская область,
г. Златоуст, ул. Таганайская, 204
Тел.: 8 800 100 01 80

117335, г. Москва, ул. Вавилова, д.79,
корпус 1, подъезд №3, офис 3-3
Тел.: + 7 499 783 26 68

E-mail: air_gold@mail.ru
www.zlatoust-air.ru
www.zladinox.ru

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели нож производства ООО «Компания «АиР» с клинком из атмосферостойкой композиционной (дамасской) стали Zladinox нашего производства.

Zladinox (ZLatoust + Damast + INOX - adable) — под таким названием продукция Компании «АиР» получила признание на европейском рынке ножовщиков после участия в международных выставках IWA, Macher Messe Solingen, S.I.C.A.C. (Париж).

Первые буквы названия **ZDI-1016** Компания использует в обозначении своих композиций: **ZDI** — высокоуглеродистые высоколегированные (атмосферостойкие) композиции. Первые две цифры в обозначении соответствуют среднему содержанию углерода, вторые две цифры — среднему содержанию легирующих элементов. Высокое содержание углерода и наличие специальных карбидов (хрома, молибдена, ванадия и т.д.) обеспечивают клинку высокие эксплуатационные (режущие свойства, прочность и т.д.) и декоративные свойства.

В то же время следует помнить, что высокое содержание углерода и неоднородность химического состава в композиции **ZDI-1016** несколько снижает их коррозионную стойкость.

Для защиты клинка от коррозии рекомендуется следовать следующим правилам:

- после работы тщательно очистите клинок от грязи, промойте его холодной водой, без использования моющих средств, особенно содержащих абразивные частицы, и насухо протрите ветошью (мягкой тканью);
- перед длительным хранением покройте клинок тонким слоем растительного (оливкового или гвоздичного масла, масло камее и т.д.) или синтетического масла; возможно применение восконаполненных полиролей;
- храните нож в сухом прохладном месте; при хранении следует защитить нож от механических повреждений;
- при длительном хранении держите нож отдельно от ножен.