

Ножи шведской фирмы Morakniv со стабильными клинками и пластиковыми ножнами. Горизонтальный ряд: Buchcraft Force, Mora-2010 или Buchcraft Forest, Allround 746, все клинки из нержавеющей стали 12С27; вертикально стоящий – Allround 711 – клинок из высокоуглеродистой стали



Виктор Мещеряков

Лесной ассортимент

Какой нож со стабильным клинком необходим в лесу

Лето и осень были в моём распоряжении, чтобы определиться, какой нож со стабильным клинком мне больше всего подходит для использования в лесу. Это был замечательный период в моей жизни, насыщенный лесными походами, в которых пришлось основательно поработать моими любимыми инструментами – ножами.

Каждый раз, выбираясь в незнакомый лес, размышляешь над тем, сколько времени ты там проведешь, и что кроме фотографирования будешь делать. Естественно перед походом изучаешь по карте, что собой представляет эта местность, насколько она проходима, есть ли овраги и водоёмы. Исходя из этого, я выбираю снаряжение. Лёгкое для труднопроходимой местности и потяжелее – для равнинного маршрута. Основную тяжесть составляют, конечно, необходимые инструменты. А поскольку основной задачей любого похода для меня является изучение свойств взятых с собой ножей, то я просчитываю, сколько и каких ножей мне необходимо взять с собой. Весь прошедший 2011 год среди ножей со стабильными клинками преобладали «скандинавы», а среди складных прочное место заняли несколько брендов из «поднебесной».

Итак, «скандинавы» со стабильными клинками. Лес – это необъятное поле для применения универсального инструмента – ножа, и там он наиболее востребован. Сначала вкратце расскажу, почему я чаще всего предпочитаю использовать в лесу бюджетные ножи. Отнюдь не потому, что я варварски обращаюсь с дешёвыми ножами и мне их не жалко. Просто я покупаю ножи, которые стоят своих денег, и приобретённый нож ценю не в качестве выгодной покупки, а за его функциональность и совершенство исполнения. Именно такими ножами являются скандинавские режущие инструменты, будь то различные модели Mora или



Шведские профессиональные рабочие ножи Hultafors. Первый слева с оранжевыми вставками вместо bolsterов с клинком из высокоуглеродистой стали. С зелёной рукоятью – прочный нож для тяжёлых работ с утолщённым клинком из высокоуглеродистой стали. Третий нож с чёрной рукоятью и синими вставками имеет клинок из AUS-8



Buchcraft Forest прекрасно справился с резкой помидоров и огурца. Нарезка проводилась лезвием у рукоятки (там, где клинок толще)



Для чистки картофеля опробовали Fishing Comfort и Companion MG



Mora-2000 или по каталогу Outdoor-2000



Mora-2010 или по каталогу Buchcraft Forest



Mora-2010 при резке помидоров лезвием ближним к острию клинка (там, где он тоньше)

Hultafors. Только Mora больше подходит для туристов, охотников и рыбаков, а Hultafors – это прочный рабочий нож. Но при этом нож в классическом исполнении всегда остаётся ножом, предназначенным для разрезания бумаги, пластика, древесины и прочее. В прозаическом процессе приготовления пищи никак не обойтись без ножа. А если он ещё и острый как бритва, то от процесса резания получаешь радость и удовольствие.

Если Mora изготавливает углеродистые и нержавеющей клинки у себя и из своих сталей, то Hultafors заказывает их в Японии. С моей точки зрения, место изготовления не столь существенно, важнее конечный результат – качество ножа, которым мы пользуемся. Я не буду описывать, как потрудились ножи при приготовлении пищи, сколько и что порезали и покрошили за это время.



Сверху вниз: Buchcraft Signal, Outdoor-2000



Buchcraft Signal с клинком, таким же, как у Buchcraft Forest и твёрдостью 56 HRC прекрасно резал мягкую осину

А заострю внимание на работе с древесиной, именно она чаще всего способна вывести лезвие ножа из острого состояния. Тестирование ножей проходило в течение всего года, и на фотографиях будут видны прошедшие весна, лето, осень и зима. Весной прошлого года я приобрёл достаточно хороший набор шведских «мор» и «хултафорсов», и описывать их буду по мере выявления наиболее для меня интересных моделей.

Первый нож Mora-2000 я приобрёл несколько лет назад. Своими рабочими качествами во время многолетней эксплуатации он утвердил во мне желание приобрести и другие модели этой фирмы, тем более что второй нож – Mora-2010 – давно меня интересовал своей рукояткой, которая в итоге оказалась удобнее. Обе модели имеют одинаковый по конструкции клинок. При общем угле заточки режущей кромки в 23° от рукоятки до острия толщина по плоскостям клинка разная. Уменьшение толщины идёт от середины до острия. Если у рукоятки обух имеет толщину 2,4-2,5 мм, то ближе к острию – 1,5 мм. Такая конструкция клинка позволяет выполнять более тонкие работы, уменьшая сопротивление разрезаемого материала. С древесиной подобным клинком тоже очень удобно работать. Проверая твёрдость клинков на своих «морах»,



Сверху вниз: очень удобный с эргономичной чёрной рукояткой с тёмно-зелеными вставками вместо bolsterов и тёмно-зелёными ножнами с клинком из нержавеющей стали 12C27. Твёрдость его клинка равна 55,5 ед. по HRC

я ещё раз убедился в рациональности шведских термистов. Для нержавеющей стали 12C27, из которой изготовлены большинство клинков выпускаемого ассортимента ножей, оптимальными являются твёрдости 55-57 HRC.

Одним из интереснейших приобретений стал нож Buchcraft Survival, по конструкции и комплектации ориентированный для выживания в экстремальных условиях. Функциональный прочный клинок со шлифованными, но не полированными плоскостями для повседневной работы, твёрдостью 55 HRC, углом заточки 23° и удобной, отработанной рукояткой на Mora-2010. В ножны

вмонтирована алмазная точилка, а в специальном гнезде расположилось магниевое огниво для разведения костра. В отличие от полированных клинков, где острая кромка на обухе заваливается, на клинке этого ножа после шлифовки на плоскошлифовальном станке она остаётся острой, способной высекать искры из огнива. В целом нож, точилка и огниво в одних водостойких пластиковых ножнах на практике оказались очень рациональным комплектом.

Следующий нож Buchcraft Force с эргономичной рукояткой от Mora-2010 и клинком, похожим на Buchcraft Survival. Только в отличие



С помощью этого набора элементарно просто воспламеняется береста в костре

Поверхности клинка (исключая лезвие) отшлифованы, но не отполированы, как в других моделях. Эта степень обработки поверхностей позволяет сохранить кромки обуха ножа в остром состоянии, необходимом для высекания искры из огнива



Новинка от Morakniv – набор для выживания Buchcraft Survival, состоящий из ножа, огнива и вмонтированной в ножны алмазной точилки

холодное оружие \ \ нож

от упомянутого ножа клинок полированный. По цене Buchcraft Force в 2,25 раза дешевле Buchcraft Survival.

Buchcraft Signal полностью повторяет Mora-2010 по цвет пластиковых ножен и вставки в рукоять имеют светло-зелёный яркий оттенок. Твёрдость клинка – 56 HRC, в отличие от Mora-2010, у которой твёрдость 57,5 HRC. Разница в твёрдости есть, но на практике она мало ощутима.

Очень удачными туристическими ножами оказались Allground-711 и Allground-746. (029)У модели 711 клинок изготовлен из высокоуглеродистой стали и закалён до твёрдости 60,5 HRC. Рукоять с покрытием синтетической резиной устойчиво удерживается в руке даже во влажном состоянии. У гарды и навершия рукояти выделяются красные выступы. Красные вставки обозначают углеродистые клинки у ножей MoraKniv.

(028) У модели 746 клинок изготовлен из шведской нержавеющей стали 12C27 и закалён до твёрдости 55,5 HRC. При этой твёрдости режущая кромка наиболее устойчива при низких температурах. Вместе с «морями» в работе были задействованы «хултафорсы». Три ножа, предназначенные для строительных работ, прекрасно выдержали все нагрузки. Твёрдость клинков у них была близка к твёрдости «мор». Нож с синими навершиями рукояти изготовлен из японской нержавеющей стали AUS-8 с твёрдостью 56-57 HRC. Следующая модель с клинком из углеродистой стали твёрдостью 59 HRC. Рукоять имеет оранжевые навершия. Нож с зелёной рукоятью с клинком тоже из углеродистой стали с твёрдостью 59 HRC.

В процессе использования этих ножей в лесных работах они одинаково устойчиво держали режущую кромку при строгании как мягких пород древесины (таких как ива, осина и берёза), так и твёрдых – ясеня и дуба.

В результате моих наблюдений в процессе эксплуатации в течение года могу лишь заметить, что ножи при одинаковой конструкции клинка, одинаковой заточке режущей кромки, а также схожей твёрдости в итоге выдали одинаково положительные результаты. Все описанные «моры» и «хултафорсы» показали хорошую устойчивость режущих кромок. При этом они имеют эргономичные прочные пластиковые рукояти, смонтированы на длинных хвостовиках (проверено на рентгене).

В заключение поделюсь своим опытом восстановления режущей кромки клинков со скандинавской заточкой с общим углом 20-23°. Первый (неудачный) опыт был получен при попытке восстановить лезвие и сохранить заданный угол на торце вращающегося абразивного круга. Даже имея сорокалетний опыт работы на заточных станках, это очень трудно сделать без специальных приспособлений.

Два бюджетных надёжных по конструкции туристических ножа с клинками из разной стали, нержавеющей и высокоуглеродистой. Хвостовики клинков (судя по рентгеновскому снимку) на 2/3 длины рукояти. Этого вполне достаточно для серьёзных нагрузок на нож в процессе эксплуатации. Твёрдость клинков проверена мной на твердомере, написана на них фломастером



Buchcraft Force – самый бюджетный нож из новых моделей





При строгании лучин из осины для костра использован *Buchcraft Signal*



Hultafors с клинком из AUS-8 легко без притупления резал березовую ветку

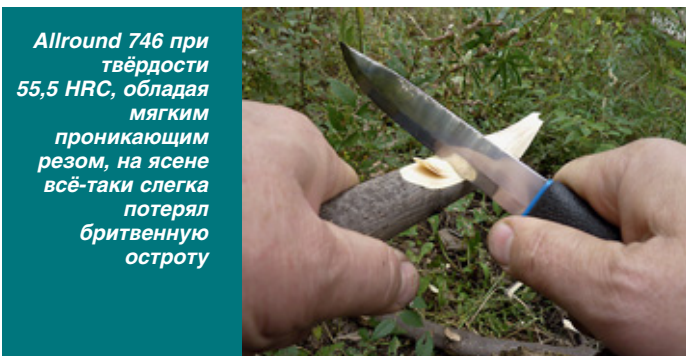


Ножи *Hultafors*. Нож с зелёной рукоятью предназначен для выполнения работ с использованием силового реза. Его клинок толще в обухе и изготовлен из высокоуглеродистой стали. Нож со вставками синего цвета с клинком из японской нержавеющей стали AUS-8

При использовании электромеханического способа заточки скандинавских ножей лучше всего использовать гриндер с мелкой абразивной лентой. В домашних условиях я использовал японские водные (искусственные) камни *Naniva*. Вначале заточил обе стороны на 1000 grit, до появления переточки. А затем то же самое сделал на 3000 grit. Углы скандинавской заточки имеют идеальную плоскость, поэтому, положив эту плоскость на брусок и прижав её сверху пальцами, можно достаточно качественно заточить лезвие, даже не имея большого опыта. На этом я закончу первую статью о скандинавских ножах со стабильным клинком.



Hultafors с более тонким клинком из углеродистой стали обладает более лёгким резом и легко затачивается



Allround 746 при твёрдости 55,5 HRC, обладая мягким проникающим резом, на ясене всё-таки слегка потерял бритвенную остроту



Заточка *Allround 746* на японском водном камне зернистостью 1000 grit от фирмы *Naniva*