



История

LANSKY SHARPENERS

В каждом домашнем хозяйстве в любой стране мира вы найдёте ножи. Есть они и в арсенале военнослужащих, сотрудников правоохранительных органов, пожарных, спасателей и поваров. Во многих профессиях, нож – ключевая часть стандартного оборудования рабочего. Кроме ножа, применяющегося в качестве столового прибора, самые разнообразные карманные и поясные ножи имеют охотники, рыбаки и туристы.

Ножи безопасны и режут наиболее эффективно тогда, когда их лезвия должным образом заточены и доведены. Однако, несмотря на то, что ножи – предмет весьма распространённый, немногие знают, как содержать их столь же острыми, безопасными и пригодными к эксплуатации, какими они должны быть. В вопросах заточки лезвий люди много лет полагались на профессиональных точильщиков, которые могли надлежащим образом выправить лезвие ножа. Однако только немногие из них на самом деле владели искусством правильной заточки ножей на точильных камнях и других точильных устройствах.



В 1979 году молодой человек, торгующий столовыми принадлежностями и спортивными товарами, используя тайны профессиональных точильщиков ножей, разработал систему, которая позволяла любому человеку должным образом, быстро и легко заточить нож. Этот человек – Артур Лански Левайн (Arthur Lansky Levine), основатель и президент фирмы Lansky Sharpeners. Именно он создал, запатентовал и начал продавать своё первое устройство для заточки ножей с контролируемым углом заточки лезвия. Левайн, который назвал компанию в честь своего деда по материнской линии, знал, что настоящий секрет ухода за ножом это поддержание правильного угла заточки его лезвия. Это гарантирует, что такой нож всегда будет готов эффективно выполнить те задачи, для которых он был разработан.

В основе оригинального устройства для заточки фирмы Lansky Sharpeners лежит весьма удобный угловой зажим для лезвия ножа, сделанный из самолётного алюминия с планкой, в которой просверлены соответствующие отверстия, которые используются как направляющие для прутков точильных камней и обеспечивают надлежащие углы заточки. По отношению к зажиму отверстия расположены таким образом, что обеспечивают угол заточки лезвия ножа точильным камнем в 17, 20, 25 и 30 градусов соответственно. Таким образом лезвие может быть заточено именно под те виды работ, для которых этот нож предназначен.

Как только лезвие ножа закреплено в зажиме, пользователь

может выправить обе стороны лезвия до необходимого угла без дальнейшей доводки.

Первая модель устройства для заточки ножей фирмы Lansky Sharpeners представляла собой набор точильных камней с разноцветными держателями под пальцы рук и направляющими стержнями, которые, входя в соответствующие отверстия на зажиме, обеспечивали надлежащий угол наклона точильного камня.

Позже, когда продукт был представлен широкой публике, к обычным точильным камням добавились натуральный арканзаский точильный камень и алмазная крошка. Так был получен универсальный точильный набор. Устройство Lansky оказалось столь простым и удобным, что получило

широкое распространение среди людей, пользующихся точильными приспособлениями, и вскоре стало своеобразным «точильным стандартом» во всём мире. В начале 1980-х, станки для заточки Lansky представлялись на многих торговых выставках по всему миру, а каталоги Lansky и инструкции по пользованию устройством для заточки были переведены на 14 языков.

Когда Lansky только начинал производить и продавать свои станки для заточки ножей, он заключил договора на изготовление, сборку и упаковку с небольшими мастерскими, которые использовали труд инвалидов. В течение более чем 25 лет, Lansky Sharpeners продолжает производить свои станки для заточки в таких же мастерских.





Основатель фирмы Артур Лански (второй справа) с сотрудниками фирмы

В дополнение к созданной широкой линейке станков для заточки в 1980-е годы Lansky также разработал и создал ряд аксессуаров. Среди них, такие как настольное крепление для точильного станка, специальные точилки для сильно зазубренных лезвий, уникальные карманные мини-заточки и точилки «собачья кость».



В тоже самое время Lansky разрабатывает свой универсальный зажим, который существенно упрощал работу по заточке и доводке лезвий любых конфигураций. Этот зажим позволял крепить станок для заточки на любую поверхность под любым углом.

Затем пришла очередь карманных точилок фирмы Lansky, включая специальную точилку для предварительно зазубренных, так называемых серрейторных лезвий известных фирм-производителей ножей. Пока Лански не придумал эту специальную точилку, считалось, что такие лезвия заточке не подлежат.

С самого начала производства своего продукта, компания Lansky Sharpeners вела активную рекламную программу по продвижению уникального национального продукта на широкий рынок потребителей.

В 1991 году владельцы Lansky Sharpeners приобрели фирму Louis M. Graves Company и её торговую марку Crock Stick вместе с полной линией керамических точильных камней, многие из которых были впоследствии включены



в двухэтапную систему заточки лезвий, которая является одним из вариантов устройства для заточки ножей с контролируемым углом заточки лезвия Lansky.

Вся продукция торговой марки Crock Stick включает в себя керамические бруски для заточки и доводке лезвий и деревянные или пластмассовые основания с предварительно просверленными отверстиями, куда вставляются эти прутки, чтобы обеспечить необходимый угол заточки лезвия до 25 или 20 градусов. Имеются как профессиональные наборы с 9-дюймовыми брусками и деревянным основанием-пеналом для хранения брусков, так и карманные модели, типа Turn-box, которая предлагается в стандартной комплектации и комплектации Deluxe.

Постоянный поиск новых способов сделать работу по заточке лезвий более качественной, привёл фирму Lansky Sharpeners к развитию ряда точильных инструментов для топоров, лезвий газонокосилок, мотыг, мачете и кос.

В начале 90-х к стандартной серии точильных камней и устройств были добавлены новые точилки: The Puck – двухсторонняя точилка размером с хоккейную шайбу, точилка для садового инвентаря и большой станок для предварительной грубой заточки.

В 2000 году, фирма представила новую разработку – точильный камень высшего качества Super Supphire. Используя его, практически любой человек мог заточить лезвие ножа не хуже профессионального точильщика.

К своей 25-й годовщине фирма Lansky Sharpeners представила целый ряд новых разработок, включая точильные камни из алмазной крошки, алмазные бруски и т. д.

Склады фирмы всё ещё располагаются в городе Баффало, штат Нью-Йорк, где Лански начинал своё производство, а вот головной офис в конце 1990-х был перемещён в город Хендерсон, штат Невада.

Каждый год фирма представляет новые и улучшенные товары, для того чтобы облегчить задачу заточки любых лезвий и сделать её наиболее эффективной для широкого круга пользователей.

