

Два складных ножа
BUCK-Vantage модели
(сверху вниз) 347 и 346



Виктор Мещеряков

Непотопляемый BUCK

Часть II

Существует такая пословица: «Как корабль назовёшь, так он и поплывёт». По моему мнению, плавучесть судна зависит от совершенства конструкции, качественных материалов и добротного изготовления. А непотопляемость фирмы зависит от количества качественных судов (в общем количестве), сходящих со стапелей. Так и в нашем случае: чем больше фирма BUCK выпускает качественных популярных ножей, тем легче ей держаться на плаву среди многочисленных конкурентов. Сегодня речь пойдёт не только о популярных ножах, но и о некоторых других видах востребованной продукции фирмы BUCK.

В октябре прошлого года мне удалось приобрести два удачных (с моей точки зрения) складных ножа Vantage модели 347 и 346 (по каталогу). Именно о них я хочу рассказать в начале этой статьи.

С момента приобретения прошло уже полгода, и этого времени достаточно для того, чтобы сказать: «Эти ножи при постоянном ношении и использовании оправдали мои надежды как необходимый инструмент на каждый день». Преимущество по сравнению с другими складными ножами этого класса – налицо. По цене и качеству они оказались более чем оправданным приобретением для постоянного ношения. Теперь о каждом из них подробнее.

346 мод. Vantage-Avid – удобный при различных хватах нож с плоской, изящной рукоятью, состоящей из двух нержавеющей стальных пластин толщиной 1,3 мм и двух накладок из стабилизированной древесины, клипсы и нескольких винтовых соединений. Клипса монтируется только в торцевой части рукояти с возможностью перестановки на обе стороны. При этом нож, носимый на клипсе, не выступает за пределы одежды, а это значительный плюс, особенно в летний период. Клинок толщиной 3 мм изготовлен из скандинавской нержавеющей стали 13C26 Sandvik с термообработкой по технологии Пола Боса. Форма клинка – Drop Point с двояковогнутым профилем в сечении почти под самый обух. При переходе в режущую кромку имеет толщину 0,4 мм, что обеспечивает глубоко проникающий рез. Отверстие для открывания клинка в форме вытянутого овала мне нравится больше ранних разработок другими фирмами. Вытянутый овал, с моей точки зрения, менее других ослабляет клинок в этом месте. Твёрдость клинка (я проверил на твердоме) равна 58-59 ед. HRC. Это совпадает с заявленной твёрдостью в каталоге. При неоднократных поездках в лес и осенью, и зимой я всегда находил время проверить в работе свои ножи, особенно при резании твёрдой сухой древесины дуба и ясеня. Впервые столкнувшись на практике с термообработкой знаменитого термиста, я был приятно удивлён стойкости режущей кромки.

Модель 347 Vantage-Pro в плане стойкости лезвия меня удивила ещё больше, поскольку рез был ещё более агрессивный и глубокий. На это с восторгом обратил внимание мой друг Андрей, который имеет практику работы с сухой, твёрдой древесиной и как никто чувствует остроту и совершенство режущего инструмента. Характер проникновения в разрезаемый материал сразу характеризует испытуемый нож с точки зрения сочетания геометрии клинка, его термообработки и стали, из которой он изготовлен. При твёрдости 59-60 ед. по HRC, мною проверенной, на Vantage-Pro резала и геометрия клинка, и термообработка, и сталь S30V. Почему геометрия? Да потому, что толщина переходной кромки от клинка к лезвию была несколько больше, чем у Avid. Несмотря на то, что разница составляла всего лишь 0,1 мм, она повлияла на жёсткость лезвия, препятствуя отклонению режущей кромки при боковом воздействии, обеспечивая больший угол врезания, а значит и большую толщину снимаемой стружки. От 346-й модели 347-я модель отличается сталью клинка и материалом накладок рукояти.

У 347-й клинок изготовлен из порошковой нержавеющей стали S30V, а накладки рукояти – из стеклопластика G10. В остальном конструкция и линейные размеры у трёх моделей одинаковые.

В марте этого года поступили в продажу Vantage-Select мод. 345, и мне удалось приобрести этот бюджетный складной нож, очень удобный для постоянного ношения. Клинок изготовлен из традиционной для фирмы BUCK нержавеющей стали 420HC с твёрдостью 58-58,5 ед. по HRC. Весь клинок, кроме двояковогнутых спусков, обработан методом химполировки (как у ножей Victorinox). Накладки на рукоятке выполнены из стеклотермопластика и изготовлены очень аккуратно. Одна особенность – отсутствует канавка в торце клинка. Хочу отметить, что клинки всех трёх моделей, поступивших в Россию в первых поставках, в торце имеют различное количество канавок: мод.345 – 1; мод. 346 – 2; и мод. 347 – 3 канавки. Это было характерно для первых выпусков Vantage. Модель 345 я приобрёл через полгода после приобретения 346-й и 347-й моделей. И у неё в торце клинка уже не было канавки. На качестве это никак не



Vantage-Avid удобный при различных хватах нож с плоской и изящной рукоятью



При строгании сухой древесины дуба (для разжигания костра, в зимних условиях) нержавеющая сталь 13C26 прекрасно держит заточку



BUCK-Select с накладками рукояти из стеклотермопластика



Silver-Creek как никакой другой нож приспособлен для разделки рыбы



BUCK/Mayo Kaala можно носить на шее

отразилось. Клинок прекрасно держит бритвенную остроту, легко подвергается доводке и полировке.

Однако при всех своих достоинствах эти ножи не лишены некоторых недостатков. Я бы увеличил диаметр оси хотя бы на 1мм. Вместо фторопластовых шайб поставил бы бронзовые и в пластину линейного замка (для фиксации клинка в сложенном положении) впрессовал бы шарик диаметром 2-2,5 мм. Но, тем не менее, Vantage обладают значительным преимуществом перед другими моделями в своей ценовой нише.

Полгода назад, когда я начал изучать ножи фирмы BUCK более основательно, проверяя их работоспособность на природе, меня удивило качество ножа Silver-Creek, относящегося к группе филейно-рыбацких. Один из них (мод. 221 по каталогу) мы с приятелем испытали на зимнем пикнике, разделявая двух крупных карпов. В каталоге фирмы BUCK указано, что эти ножи производятся за пределами США, в Китае (на рукоятке стоит клеймо China), но качество исполнения высокое. Клинок длиной 111 мм и толщиной 1,84 мм изготовлен из нержавеющей стали 420HC и закалён до твёрдости 54-55 ед. по шкале HRC. Рукоять со стальной нержавеющей гардой изготовлена из полипропилена с синтетическим резиновым покрытием, хорошо сидит во влажной руке и поэтому нож безопасен при работе с мокрыми и скользкими продуктами. В целом нож показал себя как продуманный и функциональный инструмент. Теперь он постоянно находится в дежурном ранце, готовый выехать со мной на природу.


Увиденный прошлой осенью в каталоге 2009 г. топор я заказал сразу, хотя меня несколько смутило отсутствие знака «Сделано в США». Тем

не менее, как только топор поступил в магазин, я приобрёл его. Из коробки топор годился в лучшем случае колоть напиленные поленья для костра. Угол заводской заточки был слишком велик, чтобы им можно было легко рубить и тесать. Поэтому я переточил его двояковыпуклым спуском с углом заточки лезвия 30-35 градусов. После этого топор стал более универсальным в работе. При проверке твёрдости прибор показал 51-52 ед. HRC. При продолжительной работе топором режущая кромка хорошо держит остроту. И это в большей степени благодаря двояковыпуклому клину профиля сечения рубящей кромки.

Исходя из опыта многолетнего использования топоров различных форм с разными заточками, я считаю, что оптимальная закалка рубящей кромки должна находиться в пределах 54-57 ед. HRC. В моей коллекции есть как мною изготовленные, достаточно удобные и лёгкие для пешего похода топоры, так и изделия именитых и не очень известных фирм. Но последнее время и в пешие походы, и в автомобильные поездки я чаще всего беру BUCK № 757 (по каталогу), и вот почему. Он лёгок (489,7 г), универсален (им можно одинаково хорошо рубить, колоть и тесать) и прочен.

Ещё одним удачным приобретением стал нож BUCK/Мауо Kaala. Мне всегда нравились небольшие ножи, приспособленные для скрытого ношения. При общей длине 17,1 мм и толщине 3 мм двояковогнуто сведённый клинок был меньше рукояти. Его длина составляет всего 7,9 мм. Нож хранится и переносится в ножнах со

стальной нержавеющей цепочкой. Он разработан известным конструктором Томом Майо и изготовлен фирмой BUCK из порошковой нержавеющей стали S30V с термообработкой Пола Боса. Нож выполнен из одной стальной пластины, а его рукоять имеет «скелетную» конструкцию. Для облегчения ножа в рукояти просверлены четыре отверстия, в одно из которых входит фиксатор ножен, надёжно удерживая инструмент в подвешенном состоянии вниз рукоятью. При непродолжительных работах тонкая рукоять не утомляет ладонь руки, а если учесть, что ножи подобной конструкции используются периодически, в крайнем случае, а не постоянно в повседневной жизни, то претензии по поводу тонкой (без накладок) рукояти можно опустить. Твёрдость термообработки ножа 60-61 ед. HRC. Режущая кромка довольно продолжительное время сохраняет бритвенную остроту. Единственная моя рекомендация по поводу заточки ножей из порошковой стали S30V, термообработанной по технологии Пола Боса, заключается в том, что точить и доводить режущую кромку нужно на алмазном абразиве. В конце хотел бы высказать своё сожаление по поводу того, что в каталоге BUCK за 2010 год этого ножа уже нет.

В заключение моего повествования о продукции старейшей американской ножевой фирмы BUCK хотел бы вернуться к ножам Ergohunter мод. 497 и 495. Дело в том, что в каталоге 2010 года фирмы появилось множество новинок, среди которых складные ножи, сконструированные на базе популярной модели Ergohunter. 



Наряду с рубкой и тесанием топор по-прежнему хорошо колот поленья