



天然砥石の研ぎ味

天然砥石の研ぎ味

スーパー砥石 台付

スーパー砥石



化学仕上砥石



化学仕上砥石

エビ印品質保証



SPECIAL FORMULA HONING OIL

AN EXCLUSIVE OIL FOR USE ON ALL SHARPENING STONES



PROFESSIONAL
CLEANS, POLISHES & PROTECTS
Removes tarnish & oxidation
Net Weight 50 g



キングハイパー
1000
硬度標準
MADE IN JAPAN

Продолжение книги известного изготовителя складных ножей
Боба Терзуола.
Начало в №4 (2001 г.), №1, №2, №4, №5 (2002 г.), №1, №2, №3, №4 (2003 г.)

Боб Терзуола,
техническая редакция Александра Марьянко

Печатается с разрешения
издательства «Krause publikations»

Уход за складным ножом

Нож в авторском исполнении может оказаться красивым и дорогостоящим приобретением. Все ножи делаются для того, чтобы ими пользоваться, при этом не важно, из чего они сделаны или кто их сделал. И меня часто расстраивает вид большого количества ножей, запертых в прочных ящиках только из-за боязни нанести хоть малейший ущерб их первоначальному состоянию. Для меня вечная загадка: зачем кто-то покупает нож, если при этом не собирается им пользоваться или даже не хочет ощутить, как он лежит в руке.

Ножам нужно совсем немного заботы и внимания, и даже самые дорогие и капризные из современных ножей в этом случае будут находиться в хорошем рабочем состоянии. Позволю себе дать несколько советов.

Держите нож острым!

Заточка ножа – не мистическое искусство, а практический навык, который приобретается в результате учебы и практики. Я не буду углубляться в софистику по поводу угла заточки. Ограничусь следующим заявлением: чем более острым является угол заточки, тем лучше будет резать клинок, но тем аккуратней придется с ним обращаться. Угол заточки также во многом зависит от геометрии клинка, его толщины и общего назначения.

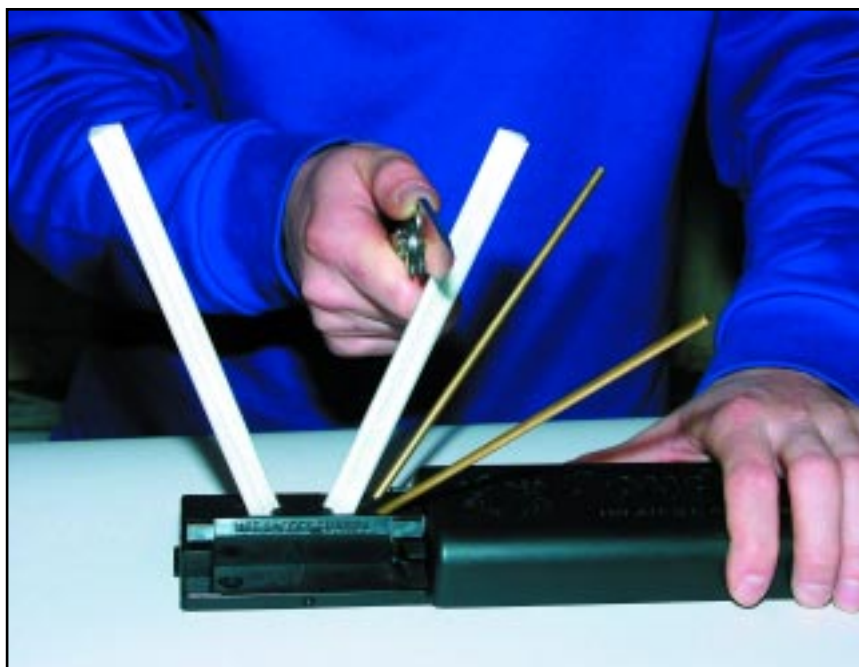
В своей мастерской я делаю режущую кромку на ленточном шлифовальном станке, причем на завершающем этапе работы я пользуюсь мелкозернистой абразивной лентой (60 микрон); а затем обрабатываю режущую кромку на керамической точилке Spyderco (фото). Таким образом я получаю режущую кромку, угол которой составляет около 20°. Я

считаю, что это оптимально для большинства работ, которые приходится выполнять ножом. Рынок предлагает пользователям целый ряд инструментов для заточки, и большинство из них достаточно хорошие, надо научиться с ними правильно обращаться, потому что, например, те из них, которым требуется зажим для закрепления на клинке, могут задерживать крошки точильного камня и способны здорово поцарапать весь клинок, если ими пользоваться недостаточно аккуратно.

Наиболее эффективный способ заточки заключается в том, чтобы двигать клинок против точильного камня, как будто пытаетесь отрезать от него кусочек. Такая техника очень хорошо себя зарекомендовала как в случае керамического бруска в виде палочки, так и в случае с плоским точильным камнем. При заточке

клинка на плоском точильном камне необходимо следить за тем, чтобы клинок находился по отношению к камню под одним и тем же углом. У большинства клинков, которые мне присылали для перезаточки, режущая кромка становилась скругленной, как если бы рука пользователя вращала их по отношению к точильному камню.

Заточку серрейторных лезвий лучше всего выполнять при помощи точильных камней, имеющих форму треугольника со слегка закругленными гранями. И в этом случае точильная система Spyderco работает хорошо, но также можно использовать брусок из оксида алюминия, если он имеет соответствующую форму. Тщательно заточите каждую сторону лезвия с серрейторной заточкой так, чтобы затачивались не только вершинки, но и ложбинки.





Специальное масло для точильных камней.

Держите точильный инструмент чистым, иначе металл, который собирается на поверхности точильного камня в процессе заточки, может заметно ухудшить его рабочие свойства. Керамический точильный камень необходимо очищать водой, достаточно жесткой губкой или чистящими пастами. Таким же образом можно очищать точильные камни из карбида кремния или Arkansas, но использовать их нужно смоченными в специальном масле или керосине.

Чистка ножа

Если у вас есть компрессор или доступ к нему, продувайте почаще нож, чтобы удалить карманный мусор, пыль и т.д. Если источника сжатого воздуха нет, его можно заменить, при определенном терпении, зубочисткой с некоторым количеством хлопка (спичкой с ваткой – прим.

ред.). Если нож плотно забит грязью, залит кровью (что за мысль!) или арахисовым маслом, тщательно промойте его водой, при необходимости применяйте зубную щетку. Я всегда делаю свои ножи так, чтобы владелец мог разобрать свой инструмент, когда потребуются серьезные мероприятия по его очистке. Но при разборке ножа постарайтесь убедиться, что каждая деталь ложится туда, куда нужно, чтобы избежать смущенного телефонного звонка изготовителю, если сборка в обратном порядке идет не так, как хотелось бы. Если нож изготовлен с применением природных материалов, таких как дерево или кость, старайтесь избегать сильного замачивания как этих, так и других подобных материалов, которые хорошо поглощают воду и при высушивании могут изменить форму или расколоться. Если нож был подвержен воздействию элементов, способных вызывать коррозию, например морская вода, кровь или фруктовые соки (особенно, томатный), как можно скорее тщательно промойте его в воде под краном или в проточной воде и затем хорошо просушите. Все клинковые стали и даже нержавеющие стали подвержены коррозии в резуль-



Полировочная паста для очистки, полировки и защиты металла, керамики, жесткой пластмассы, фарфора и крашеных поверхностей.

тате воздействия названных элементов, поэтому их нельзя оставлять без соответствующего ухода. Разумеется, это правило не распространяется на клинки из стеллита или керамики, но металлическая отделка этих клинков (болты, поворотный механизм, шпильки) не является исключением из правила.

Масло, смазка и воск

Одна из моих любимых фантазий – получить нож на сервисное обслуживание, который был бы просто залит маслом, возможно до степени полного промокания. На самом деле, современные ножи требуют значительно меньше масла, чем принято считать; и даже тонны масла не смогут заставить клинок открываться быстрее. Наоборот, лишнее масло или смазка внутри ножа будут только способствовать накоплению пыли и грязи. Промывочные системы pulatron, которыми сегодня пользуются многие американские изготовители ножей, предусматривают специальные устройства для смазки и требуют очень незначительных усилий по уходу.

При необходимости, одной капли масла breakfree, triflon или любого другого ружейного или часового масла будет достаточно нанести на зубочистку и обработать соединение. Затем избыток масла нужно промокнуть салфеткой.

Клинки из обычной углеродистой или дамасской стали (т.е. подверженные коррозии) следует периодически обрабатывать восковой пастой или ружейным маслом.

Рукояти, которые выполнены из природных материалов, также необходимо периодически обрабатывать минеральным маслом или воском. Такие материалы, как G10, Micarta и углеродное волокно, также можно обрабатывать минеральным маслом, но, скорее, для сообщения большей привлекательности, чем для защиты. Любая часть ножа, которая подвергалась пескоструйной обработке (включая G10), будет иметь в результате обработки более светлую поверхность. При прикосновении к ней отпечатки

пальцев и природные пятна сразу проявляются, поэтому мастера стараются избежать этого, покрывая поверхность ровным слоем масла. Если нож промывается с мылом, ацетоном или другим растворителем жира, чистая поверхность затем может быть обработана зубной щеткой с небольшим количеством масла. Сказанное выше в полной мере относится и к поверхностям, анодированным титаном. Цвет бу-

дет изменяться, если область анодирования вытирается насухо, чтобы удалить масло. Для этого достаточно иметь мягкую тряпочку.

И, наконец, позволю себе дать всем еще один совет. Об этом я всегда говорил, с тех пор как начал заниматься этим ремеслом:

почаще общайтесь со своим ножом, почаще прикасайтесь к нему!

Синтетический кондиционер для металла

