

5 мифов о ножах и их развенчание

Стать обладателем ножа, которым можно резать все что угодно, при этом забыть о заточке и не бояться сломать приспособление в самый неподходящий момент – мечта каждого туриста, рыбака, охотника, да и простого обывателя. Пользуясь этим, многие продавцы предлагают изделия, якобы обладающие уникальными качествами. И, конечно, правят за них солидную цену.

Сегодня разбираемся, нужно ли верить всему, что обещают производитель и продавец, или все же стоит критически отнестись к их хвалебным одам.

Миф первый: самозатачивающиеся ножи

Ушлые маркетологи утверждают, что лезвие такого ножа изготовлено из многослойного металла: режущая кромка – из более твердого, прилегающие к ней участки – из более мягкого. По мере эксплуатации твердая кромка будет, конечно, истираться и тупиться. Но мягкий металл будет истираться еще быстрее, обнажая находящийся под ним твердый. И таким образом по мере использования нож будет становиться еще острее, чем в момент покупки.

Чтобы понять, насколько несостоятелен этот миф, нужно уяснить технологию затачивания режущей части лезвия. В процессе заточки на ней образуются мини-зазубрины, рассмотреть которые можно только под микроскопом. Именно они и сообщают кромке режущие свойства. Со временем под нагрузкой эти зазубрины выпадают либо меняют свое первоначальное положение, в результате чего нож тупится. Ни твердость, ни многослойность металла здесь совершенно не важны.

Кстати, условно самозатачивающиеся ножи действительно существуют. Это изделия с ножнами, в которые вложен точильный элемент. Правда, качество подобной заточки сомнительно: вначале она будет неоправданно избыточной, поскольку трение происходит постоянно во время движения человека с ножнами. Зато со временем, когда элемент сотрется, контакт между ним и лезвием будет утрачен. Так что традиционное затачивание все еще остается в приоритете.

Миф второй: чем тверже сталь – тем лучше

Вовсе нет. Парадокс заключается в том, что твердые металлы обладают повышенной хрупкостью. Они, безусловно, остаются острыми дольше, чем изделия из более мягких сортов стали. Однако ударив ножом, лезвие которого изготовлено из стали твердостью более 60 HRC, даже по деревянной поверхности, можно остаться лишь с рукояткой в руке: лезвие рассыплется на осколки. Кроме того, такие ножи нельзя заточить о камень или ребро бетонной ступени – нужен специальный брусок.

Оптимальная твердость стали для хороших ножей находится в пределах 50-60 HRC.

Миф третий: ножи с лазерной заточкой

Услышав о таком свойстве, обыватель представляет себе, как лазерный луч снимает с режущей кромки лишний металл, оставляя после себя остро заточенный нож, который будет служить без правок чуть ли не десятилетиями.

На самом деле все намного прозаичнее: лазер действительно используется в производстве ножей и других режущих предметов. Но только для закалки металла и для проверки качества заточки. В самом процесс затачивания он никоим образом не участвует.

Миф четвертый: изделия с волнистой кромкой - лучшие

Приверженцы этой теории утверждают, что такие ножи не тупятся и не нуждаются в регулярной заточке. К сожалению, это не совсем так. Волнообразная кромка за счет своей конфигурации имеет большую длину, нежели ровная. При этом угол ее соприкосновения с материалом, который режется, меньше, чем у ножа с обычной кромкой. Эти два фактора приводят к тому, что подобные разновидности приспособлений дольше остаются острыми. Но со временем насечки на режущей кромке все же истираются, и нож приходится точить. В принципе, в современном мире не существует изделий для резки, которые не утрачивали бы со временем свои свойства. Так что никаких особых предпочтений у «волнистых» ножей нет.

Миф пятый: угол заточки не имеет значения

Имеет, и весьма важное. Здесь работает следующий принцип: чем тоньше работа – тем меньше угол заточки. Хирургические скальпели затачиваются под углом в 10 градусов, кухонные ножи – под углом не более, чем в 25 градусов, туристические, рыбацкие и охотничьи разновидности – под углом до 30 градусов. Все, что больше, применяется только в отношении больших ножей Деба, топоров и колунов.

Мы рассмотрели наиболее частые заблуждения, относящиеся к остроте и заточке ножей. В заключение хотим дать полезный совет, основанный на еще одном из мифов. Никогда не проверяйте прочность ножей ударом лезвий друг о друга – даже если вам рекомендуют сделать это авторитетные советчики. Вы можете повредить режущую кромку хорошего ножа, вина которого – лишь в том, что он изготовлен из более мягкой стали, нежели «оппонент». Лучше для такой проверки использовать более традиционный метод – просто разрезав что-либо и оценив качество изделия на практике.