

ROCKSTEAD

Особенности ножей, сервис и заточка



Японские ножи ROCKSTEAD известны как самые высокотехнологичные и дорогие ножи серийного производства в мире. Сочетание высоких технологий, сложности производства, лучших современных материалов ставят эти ножи в особый ряд.

Эти ножи уникальны по своим режущим свойствам и износостойкости. Они имеют непревзойденную полировку, сложнейшую геометрию клинков, при производстве применяются самые современные марки стали.

Ножи от ROCKSTEAD уникальны во многом. При их производстве применяется сложнейшее оборудование. Многие станки, используемые в производственном процессе, существуют в единственном экземпляре. Компания имеет на вооружении суперсовременные технологии, многие из которых остаются секретом по сей день. В то же время при производстве ножей

ROCKSTEAD велика доля высококвалифицированного ручного труда и многие ключевые операции, требующие тщательности и точности, выполняются только руками мастеров. Такое производство, пожалуй, можно сравнить лишь с созданием гоночного болида в мире автомобилей.

Высочайшие твердости стали, особые формы клинков, всё это применяется для достижения сверхостроты и максимальной износостойчивости. Желание же некоторых пользователей использовать ножи для тяжелой работы, например рубки костей, приводит к выкрашиванию и поломкам режущей кромки.

В царской России культура хорошего острого ножа была на весьма высоком уровне, однако во времена СССР почти все ножи с качественными клинками попали под запрет. У советского человека сформировалось отношение к ножу как к простому и недорогому инструменту. Возможно поэтому сегодня у потребителя осталось желание иметь один универсальный нож на все случаи жизни. Однако универсальность ножей практически никогда не уживается с профессиональным качеством работы.

Японцы же предпочитают иметь специализированные инструменты для многих отдельных операций. Например, при строительстве храма по сей день используется до 50–60 видов различных пил. Десяток, другой различных ножей на кухне – дело для них совершенно обычное. Повар-японец будет немало удивлен, если предложить ему обойтись всего одним-двумя ножами.

К тому же японцы берегут свои инструменты. Например, совершенно невозможно даже представить, что острейшим ножом для сасими мастер будет делать разделку рыбы. Для японца совершенно очевидно, что острым ножом можно разрезать, например, на охоте, мягкие ткани, аккуратно подрезать сухожилия дичи, но никак не рубить кости. Для снятия шкуры нужен специальный шкуроемный нож, а для рубки костей – топор.

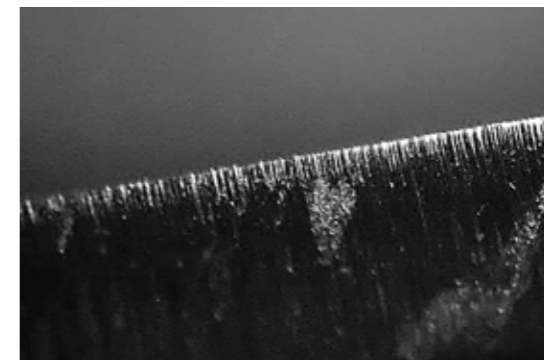
Применительно к ножам ROCKSTEAD можно сказать, что они созданы максимально универсальными, но не в ущерб своим превосходным режущим свойствам. То есть, будучи сверхострыми, ножи имеют тонкую деликатную режущую кромку. Причём инструмент сохраняет остроту несколько лет! Не стоит только забывать, что для грубой работы они не предназначены.

Для кого же создаются эти ножи? Прежде всего, для тех, кто ценит вложенный труд и знания, высокие технологии, понимает громадный потенциал, которым обладают эти изделия и просто любит красивые качественные вещи. Иметь такой нож престижно, как, например, дорогие часы.

При заточке любых ножей существует две тенденции. Первая – создание микропилы на режущей кромке. Преимущество такого подхода в простоте и сравнительной дешевизне дальнейшего обслуживания. При этом достигается значительная экономия времени, возможность выпускать клинки с толстой режущей кромкой и большими углами заточки. Такие ножи легко выдерживают рубку, клинок агрессивно режет, покупатели восхищаются, продажи растут.

Недостатками данного метода заточки являются недолговечность микропилы, сравнительная «грубость» резания, быстрый износ клинка. Это оправдано, к примеру, для кинжалов, мачете, топориков, клинков, предназначенных для рубки и тяжелой работы. Например, ножи для выживания должны быть заточены так, чтобы рубка костей, гвоздей, копание в земле не могли бы серьезно повредить клинок.

А вот кухонные ножи, которые в принципе предназначены для более деликатной



РК японского кухонного ножа. Заточка заводская. Отчетливо видны зубцы микропилы. Материал клинка – нержавеющая сталь VG10



РК японского ножа, заточенного вручную на японских водных камнях. В качестве финишного использовался камень зернистостью 8000. Материал клинка – высокоуглеродистая сталь SIRO-GAMI (белая бумага). Достигнута высокая степень остроты, нож застригивает волос.



ROCKSTEAD безупречны не только снаружи, но и внутри.



Чистота поверхностей и точность изготовления деталей впечатляют.

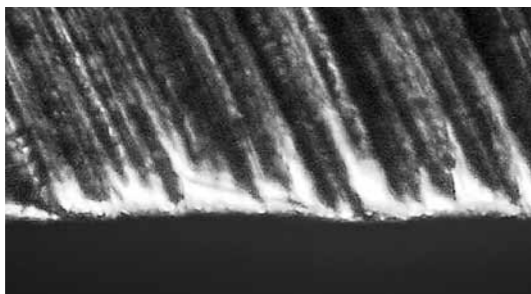
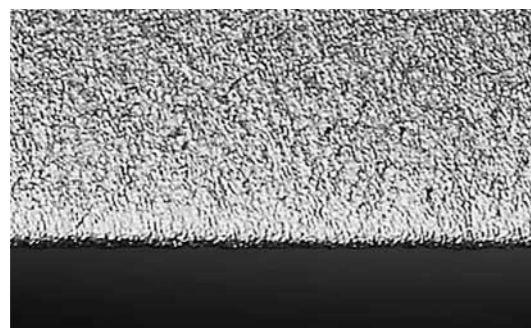
работы, при такой заточке могут быстро разочаровать своего владельца. Хотя при покупке продавец продемонстрировал вам, что режет нож довольно лихо. Так откуда же вам знать, что таким способом затачивают недорогие бюджетные или только специальные ножи?

Другая тенденция при заточке ножей – сделать лезвие максимально гладким



Сборка ножа и контроль плавности хода

Режущие кромки (РК) ROCKSTEAD (верхнее фото) и других ножей при увеличении в 100 раз. Фото предоставлены компанией ROCKSTEAD



и ровным, при этом толщина лезвия и углы заточки делаются минимальными. У хорошего ножа, как правило, углы заточки находятся в пределах 10–20 градусов на сторону, при толщине лезвия 0,3–0,8 мм. По такому принципу веками затачивали знаменитые японские мечи.

Тонкость лезвия и минимальные углы заточки диктуются прочностными возможностями стали. Этим обусловлен поиск новых клинковых металлов, так как, чем меньше угол заточки, тем острее нож. Высокая твердость клинка положительно влияет на режущие свойства ножа, снижается износ металла. Производители ROCKSTEAD идут именно этим путем. Им удастся достигать рекордных показателей твердости стали, иногда до 67–68 HRC (при приемлемой вязкости). А если принимать во внимание твердость покрытия, то износ у этих ножей практически отсутствует.

Уникальная дорогая полировка клинков ROCKSTEAD – это не только дань престижности, но и создание максимально гладких поверхностей, участвующих в резании. Режущая кромка, образуемая такими поверхностями, обладает удивительными



Автор статьи постигает самый тонкий момент – ручную доводку клинка. ROCKSTEAD должен быть безупречно острым.

свойствами – сверхострота клинка сохраняется очень долго. При правильном использовании нож может резать годами!

Одной из задач сервисного обслуживания является поддержание такой качественной оригинальной заточки. Этого можно достигнуть, применяя только оригинальные методики, расходные материалы и профессиональные навыки, что весьма затруднительно в домашних условиях, но обязательно в специализированном сервисном центре, поддерживающем связи с производителем. Кроме того, перетачивая такой нож самостоятельно, без должных навыков и знаний, велика вероятность безвозвратно испортить клинок. К сожалению, такие случаи далеко не редкость.

В принципе дорогие уникальные ножи ROCKSTEAD нуждаются в минимальном обслуживании. Достаточно вовремя подтачивать их, производить чистку и смазку, замену запасных частей при необходимости. Следует бережно обращаться с ножом, чтобы избежать поломок клинка и сохранить первоначальную заводскую геометрию.

Ножи от ROCKSTEAD достойны того, чтобы служить долго, быть талисманом семьи и передаваться по наследству.

Более подробную информацию, вы сможете найти по адресу www.dartemuev.ru

Дмитрий Артемьев

ROCKSTEAD

Сервисный центр



Заточка и ремонт ножей ROCKSTEAD по оригинальной технологии*

Выполняем ремонт - убираем сколы, выбоины, восстанавливаем полировку и обломанные концы лезвия. Производим сервисные услуги - чистку, разборку, восстановление плавности хода, смазку.



* Дмитрий Артемьев обучался сервисному обслуживанию ножей ROCKSTEAD на производстве этих ножей в Японии. Имеется именной сертификат фирмы ROCKSTEAD.

Мастерская Дмитрия Артемьева

Санкт-Петербург, Невский 44, тел. +7 931 3085511, www.dartemuev.ru

Нож от Charles Bennica "Нарцисс"

Изготовление эксклюзивных ножей



Изготавливаем кожаные ножны по ношу заказчика. Используются только лучшие материалы – импортная кожа растительного дубления, кожа крокодила, страуса, змеи, ската. Выкройки создаются индивидуально для каждого ножа.