

Ножи и их классификация

Нож - самый старый столовый прибор. Он берет свое начало с эпохи палеолита. Каменный, тяжелый, нож, который использовали по самым разным случаям, превратился в столовый прибор в *III* тысячелетии до Рождества Христова. Самые ранние столовые ножи были обнаружены на Крите, они были изготовлены из меди и бронзы. Довольно быстро столовый нож принял современный вид, и с тех пор менялись разве что ручка и материал изготовления – бронза, серебро, золото. А к *XX* веку нож становится стальным.



Клинки



В зависимости от их назначения различают следующие виды клинков:

- с прямым обухом – предназначен для реза и способен прокалывать остриём,
- с понижением линии обуха (drop-point) - одинаково хорошо режет и колет,
- с повышением линии обуха (trailing-point) - наибольшая длина лезвия, это удобно при нарезании нетвёрдых материалов. У некоторых национальных ножей с клинком подобного типа обух имеет заточку.
- клинок типа «боуи» (clip-point) - похож на тип drop-point, но с более тонким, шилообразным остриём. Ножи с клинками такого типа особенно популярны в США.
- клинок типа «козья ножка» - приспособлен для точного контролируемого реза. Отсутствие острия делает невозможным протыкание, зато нож становится безопаснее.
- клинок типа «танто» - исторически происходит от японских ножей, в настоящее время становится довольно популярным, особенно в варианте «американского танто», когда режущая кромка образована спусками только с одного бока клинка (т. н. «стамесочная заточка»). Клинок удобен для некоторых режущих действий, а при силовом уколе менее вероятен скол острия. Часто используется на боевых ножах.
- копьеобразный клинок (spear-point) - используется на кинжалах и ножах, более приспособленных для укола, чем для реза.

Материалы, применяемые при изготовлении ножей



настоящее время клинки ножей изготавливаются чаще всего из углеродистой или легированной стали, подвергаемой специальной термомеханической обработке. Для стали клинка важны такие свойства, как твёрдость, ударная вязкость, износостойкость, коррозионная стойкость и т. д. В последнее время заметен интерес к использованию сталей с особо равномерной структурой (например, «порошковые» СРМ-стали), что приводит к большей прочности материала, либо наоборот к образованию неравномерностей — твёрдых структур в вязкой «матрице» материала (булаты и дамаски — «узорчатые стали»). Также ведутся поиски новых материалов, известны ножи с клинками из керамики, кобальтохромовых и титановых сплавов, композиционных материалов т. д.

Однако существуют мягкие материалы и продукты, для обработки которых использование стальных клинков непродуктивно. Для них лучше применять ножи из мягких металлов (отожжённое железо, медь)



Классификация ножей

По конструкции



нескладные ножи ножи,
у которых клинок и рукоять
соединены неподвижно

автоматические - клинок
приводится в рабочее положение
силой какого-нибудь механизма,
например, взведённой пружиной

складные ножи ножи,
клинок которых в нерабочем
положении скрывается в
рукояти

инерционные – открываются
вращением кисти руки,
держашей нож

ножи со съёмными
(сменными) клинками

гравитационные – клинок
приводится в рабочее положение
силой тяжести.

Классификация

ножей

По назначению



восточный нож "День и ночь"

- Оружие
- Туризм, охота и рыболовство
- Универсальные
- Кухонные и столовые
- Прочие

Оружие

- ▣ боевые ножи - поражают противника в ходе боевых действий,
- ▣ ножи для самообороны,
- ▣ метательные ножи — особый род метательного оружия, либо спортивных метательных снарядов



Нож-стропорез воздушно-десантных войск СССР.



Боевой нож (kampfmesser) КМ 2000, принятый на вооружение в Бундесвере. Клинок типа «танто».

Туризм, охота и рыболовство



Нож охотничий
золоченный

- **охотничьи ножи** — группа ножей, которые применяются во время охоты, включают такие разновидности, как *нож для добывания дичи*, *шкуроедный нож (скиннер)*, *лагерный нож*.
- **ножи для рыбалки** — ножи, которые применяются во время рыбалки. Потрошение и разделка рыбы придают конструкции ножа определенные особенности, один из характерных примеров рыбацких ножей — *филейный нож* с нескользящей рукоятью.
- **туристические ножи** — разнообразные ножи, которые можно применить на природе. Например, *ножи-мачете*, предназначенные для рубки ветвей, подлеска, тростника и т. п.
- **ножи выживания** — ножи, в полости рукояти у которых размещаются разнообразные инструменты и приспособления для выживания в экстремальных условиях.

Универсаль

- 🌸 ножи повседневного ношения — относятся к наиболее удобным в ношении, применяемые для различных действий (от хозяйственно-бытовых до самообороны).
- 🌸 мультитулы — универсальные складные ножи с большим количеством инструментов.
- 🌸 канцелярский нож — тонкое сменное лезвие с прорезями для "ломания" внутри пластикового держателя



ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ
НОЖ

Кухонные и

столовые



кухонные ножи — большая группа ножей, предназначенных для приготовления пищи. Выделяют фруктовый, картофельный, филейный, хлебный ножи, ножи для сыра, масла, и т. п.

▣ **столовые ножи** — входящие в состав столовых приборов