

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

В 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 замечен 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



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*, *шкуроед* (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.

Универсальн ые



ножи повседневного ношения — относительно лёгкие и удобные 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