

JAK SI SPRÁVNĚ VYBRAT NŮŽ?



Jak si správně vybrat nůž

Ještě před tím, než Vás seznámím s tím jak a podle čeho si vybrat správný nůž právě pro Vás, popíši něco málo z historie samotného vývoje nože.

Něco málo z historie aneb vývoj nezastavíš

Nůž je nejstarším nástrojem člověka. Měl by být používán s rozumem, hlavně jako nástroj, ne jako zbraň. Dnešní průmysl dal našim policistům a vojákům tzv. taktický nůž aby nás mohli chránit, ale bohužel tyto nože jsou i mezi dalšími lidmi a je na každém z nás, jak tento nástroj používá.

Asi každý ví, že před nožem z oceli tu byl jako první nůž z kamene tzv. pazourek. Kámen později nahradila měď. Vzhledem k nízkému bodu tání ji šlo tavit v ohni a kováním zvyšovat její tvrdost. Ale i během doby měděné se nadále používaly nože kamenné, protože měděný nůž nevydržel dlouho ostrý. Kamenné nože se používaly především v domácnostech a měděné delší nože se používaly ve válkách.

Vývoj ovšem nešel zastavit a tak lidé zjistili, že přidáním jiného kovu se vlastnosti mědi zlepšují a tak vznikly tzv. barevné kovy, mosaz a mnohem důležitější bronz.

Po tavení kovů se dostáváme ke zpracování železa. Jelikož se v této době používala železná ruda, která se těžila a byla velmi málo obohacená o uhlík, nože byly stále dost měkké a čepele byly málo trvanlivé.

Člověk se poté konečně dostal k tomu, že začal železo obohacovat o uhlík a postupem času se začalo železo tavit v pecích. V těchto pecích se z železné rudy, vápna a uhlí vyrábí ocel, která má s 2,5% až 4,5% uhlíku daleko vyšší obsah uhlíku než železo tavené v pecích na uhlí dřevěném.

Vháněním vzduchu do roztaveného železa pak poklesl obsah uhlíku na 1,1% až 1,7%. Toto kujné železo je označováno jako OCEL. Pokud by byl obsah uhlíku vyšší než 1,7%, vzniká šedá litina.

Ocel je kalitelná při určitém obsahu uhlíku a je složena z mikroskopických krystalů. Čím jsou krystaly větší, tím je ocel tvrdší a křehčí. Vlastnosti krystalů ovlivňuje obsah uhlíku, případně dalších kovů. Jejich velikost se upravuje tepelným zpracováním - kalením a popouštěním. Legovaná ocel má lepší vlastnosti v řezu než čistá ocel z železa a uhlíku. Chrom a další kovy, jako titan, wolfram, kobalt, molybden nebo vanadium ovlivňují například odolnost oceli proti korozi, tvrdost, houževnatost, odolnost proti otěru atd.

Měření tvrdosti čepele

Tvrdost měříme podle Rockwella (vtlačování diamantového kuželu, měří se smluvně hloubka vtisku) a výsledek je udáván jako hodnota HRC.

Podle čeho si vybrat nůž?

Než si vyberete správný nůž, který bude ideálně sloužit Vaším požadavkům, návykům a práci kterou s ním budete vykonávat, musíte svůj výběr posoudit z několika hledisek a zvolit nejideálnější kombinaci materiálů, typu nože, výbrusu, účelu, konstrukce nože a typu rukojeti. Až když porovnáte všechny tyto faktory, dostanete výsledný typ nože, který se může stát Vaším nepostradatelným parťákem.

I. K jakým účelům budu svůj nůž používat?

Tuto otázku byste si měli možná položit hned na začátku, svým způsobem Vám může výběr zúžit natolik, že pro Vás bude rozhodování mnohem snazší.

- **Vojenské, survivalové** - nože vycházející z potřeb armádních nožů, určené pro hrubou práci a použitelné v nouzi místo sekery a dalších nástrojů.



- **Lovecké** - nože určené především pro myslivce primárně ke kuchání a bourání zvěře při honech. Současně by měly plnit účel pracovního nože při běžných pracích v lese.



- **Skandinávské** - nože používané původně v severských zemích, které se vyznačují skvělou řezivostí. Jsou vhodné jak k běžným pracím lovců a zálesáků, tak také k jemnému vyřezávání.



- **Kuchyňské** - tyto nože všichni známe a používáme nejčastěji v kuchyni. Dělí se na další typy dle použití. O těch, ale někdy příště.
- **Pracovní** - pracovní nože jsou nože vyráběné sériově, sloužící danému účelu. Není zde kladen velký důraz na samotnou kvalitu zpracování jako spíše na funkčnost a příznivou cenu. Vyrábí se v různých tvarech a materiálech.



- **Řezbářské** - nože určené pro práci se dřevem, k vyřezávání nejrůznějších tvarů, nádobí ze dřeva, figurek apod.



- **Nože na krk** - tzv. neckknife, jsou většinou používány jako záložní nože k většímu noži za pasem, určené na jemnější práci, případně na řezání potravy apod.



- **Mačety** - označené někdy jako parangy, jsou původně určené pro boj jeden na jednoho a k prosekávání hustých porostů např. v džunglích. V současné době jsou však používány jako pracovní nástroj místo sekery apod. Mohou také plnit víceúčelovou funkci.



II. Konstrukce nože

Důležitým faktem je samotná konstrukce nože ve dvou základních rovinách. A to, zda budeme chtít nůž, jehož čepel bude chráněna rukojetí, tzn. nůž zavírací. Nebo nůž nebudeme chtít skrývat a budeme tak upřednostňovat nůž pevný.

Nože tedy dělíme dle konstrukce:

- **PEVNÉ** - nože s pevnou konstrukcí určené k účelu řezání, případně sekání a dalším hrubším pracím. Tyto nože se nosí v pouzdře zavěšeném na opasku. Menší pevné nože můžeme také nosit zavěšené na krku tzv. skandinávské.

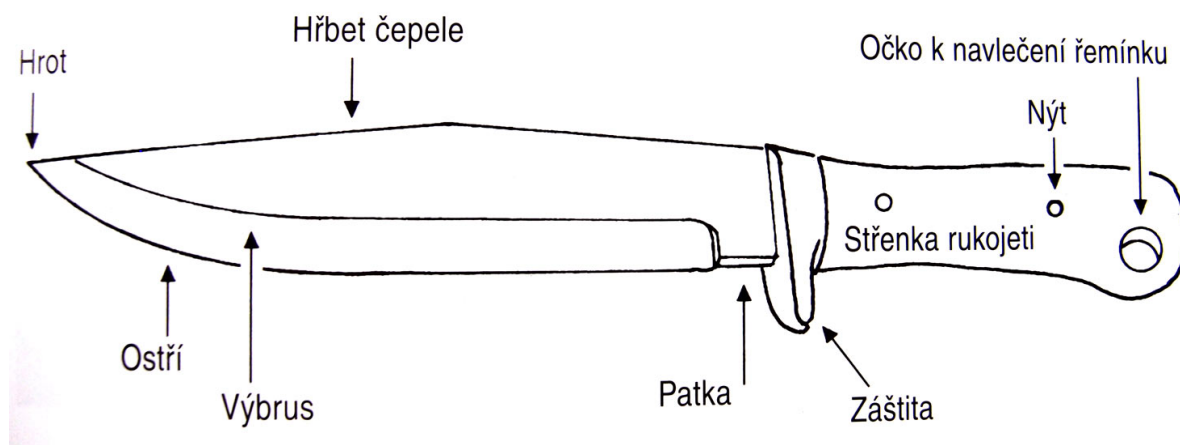


- **ZAVÍRACÍ** - tyto nože jsou skladnější, občas se jim říká také kapesní. Mohou být nošeny jak v kapse, tak v pouzdře na opasku, případně na krku. Mohou být pouze s jednou čepelí nebo jako tzv. multifunkční nože s příslušenstvím (známé především jako švýcarské nože). U nás v ČR je nejznámější Mikov a jeho nůž Fixír.





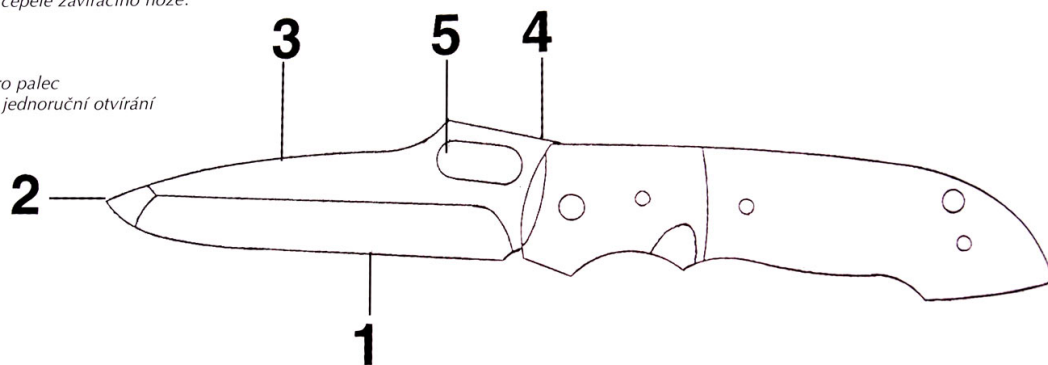
Základní popis pevného nože



Základní popis zavíracího nože

Názvosloví čepele zavíracího nože:

1. ostří
2. hrot
3. hřbet
4. opěrka pro palec
5. otvor pro jednoruční otvírání



Další pojmy:

Odlehčovací žlábek - Na čepelích některých nožů se v horní části jejich boků nachází žlábek, který se jmenuje odlehčovací. Tomuto žlábků se někdy říká i krevní. Podle různých vyprávění měl sloužit k volnému odtékání krve a lehčímu vytáhnutí čepele z těla nepřítele. Ve skutečnosti tento žlábek opravdu slouží k odlehčení čepele.

Kování - Jsou to kovové díly umístěné na bocích a koncích rukojeti. U některých nožů má kování ochrannou funkci. Kování bývá různě dlouhé.



Hlavice - Je umístěna na konci rukojeti nože a má za úkol chránit ji před nárazy. Zároveň je v ní zapuštěný šroub, který drží procházející trn.



III. Materiál čepel / druhy oceli

Důležitým faktorem při výběru nože je materiál čepel. Představím Vám zde několik typů ocelí, z nichž mohou být nože vyrobeny. Můžete tak snadno zjistit výhody nebo nevýhody jednotlivých typů a zvolit tak ideální materiál pro Váš budoucí nůž.

Nerezová ocel

Nerezovou ocelí (*stainless steel*) označujeme ocel s obsahem chromu vyšším než 13%. Tato ocel je nerezová jen tehdy, když podíl uhlíku je nanejvýš 0,5%. Při vyšším obsahu musí být k oceli přidáno i více chromu.

+ VÝHODY

- nekoroduje
- je bezúdržbová

- NEVÝHODY

- některé nerezové oceli jsou hůře brousitelné
- snadno se otupí
- poměrně vysoká pořizovací cena

Uhlíková ocel

Uhlíková ocel (*carbon steel*) obsahuje zvýšené množství uhlíku a čepel z ní vyrobené se vyznačují výbornými vlastnostmi.

+ VÝHODY

- snadno opracovatelná
- řezivost čepel
- lehce brousitelná
- dostupná cena

- NEVÝHODY

- může korodovat

- musí se udržovat, ošetřovat, mazat

Prášková ocel

Ocel, která se vyrábí spékáním velmi jemných prášků oceli a dalších kovů nebo slitin při vysokých teplotách.

+ VÝHODY

- slučuje vlastnosti oceli nerezové a uhlíkové, tedy odolnost proti korozi a současně vysokou řezivost a odolnost proti opotřebení, výdrž ostří

- NEVÝHODY

- cena

Damascenská ocel

Je to tzv. paket hranolů, tyčí, drátů, které se klade na sebe ve střídavých vrstvách s nižším a vyšším obsahem uhlíku a poté se ve výhňích spojí (KOVÁŘSKÝ SVÁR). Znovu se kove a překládá. Materiál je pak pružný a současně tvrdý.

+ VÝHODY

- krásný a originální vzhled struktury čepele

- NEVÝHODY

- možnost koroze, nutnost ošetření
- vysoká cena

Trojvrstvá ocel (Sendvič)

Jádro čepele je z tvrdé oceli, která je po stranách doplněna o měkčí materiál. Čepel je odolnější a pružnější.

+ VÝHODY

- nůž je houževnatý a pružný

- NEVÝHODY

- cena

IV. Sériová výroba nebo nůž na zakázku

Pokud už máte představu o samotném materiálu čepele Vašeho budoucího nože, můžeme postoupit k dalšímu bodu, kterým je samotný výrobce nože. Nůž můžete zakoupit ve specializovaném obchodě a vybrat si z mnoha dostupných značek na trhu. Další možností je nůž od nožíře, vyřezaný laserem a dále broušený na brusce. Tyto nože se vyrábí jak na zakázku, tak v sériích. Je to případ od případu. V Česku najdeme několik desítek velmi kvalitních nožířů, kteří odvádí skvělou práci. Poslední možností je vykování nože přímo od kováře (někteří nožíři jsou současně také kováři). Kované nože jsou jedinečné jak svým materiálem, tak také tvarem. Neexistují totiž dva shodné kované nože. Vše je také otázkou ceny, a peněz, které máte na nůž odložené, protože jde o kompletně ruční práci :-)

Nože tedy dělíme dle výroby

- KOVANÉ (kovář)
- BROUŠENÉ (nožíř)
- PRŮMYSLOVÝ VÝROBCE (odléváním, kováním, ražením, vystřihováním)

V. Který výbrus je ten nejlepší?

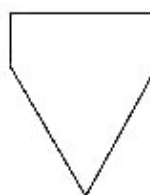
Na tuhle otázku si musí odpovědět každý sám, každému totiž vyhovuje jiný typ výbrusu. Částečně Vám s výběrem pomůžeme našimi doporučeními, k jakým účelům jen ten nebo onen výbrus vhodnější. Konečné rozhodnutí je však opět a jen na Vás :-)



Dutý



V



Šavlovitý



Konvexní

DUTÝ

Souměrně vybroušené ostří. Tento výbrus je velmi řezivý, ale také náchylný na poškození. Není vhodný na tvrdší práci (sekání, štípání, páčení). Může být zakončen fazetou.

+ VÝHODY

- výborná řezivost a pronikání do materiálu
- vhodný na přesné a lehké řezání (vyřezávání)

- NEVÝHODY

- není vhodný na řezání tvrdších materiálů, hrozí vylámaní čepel
- není vhodný k sekání

KLÍNOVÝ V (Plochý)

Je to současně jemná a silná čepel. Název je odvozen od tvaru písmene **V**, jehož základnu tvoří hřbet čepel a vrchol jejího ostří. Boky čepel jsou absolutně rovné. Profil ve tvaru **V** nabízí nejlepší kompromis mezi řeznou schopností a odolností čepel. Tento výbrus může být zakončen fazetou. A v některých případech může být od hřbetu žebro.

+ VÝHODY

- dobrá ostrost
- broušení lze provádět na brousících sadách

- NEVÝHODY

- menší trvanlivost ostří

ŠAVLOVITÝ (Scandi)

Je variantou rovného profilu a jeho název je odvozen od běžného tvaru šavle. Rozdíl je ten, že brus ostří nevychází z vrcholu hřbetu čepel, ale ze třetiny či poloviny její šířky. Tento výbrus je použit

na nožích ze Skandinávie (Finky). Skandinávské nože mají ostří broušené do 0 stupňů.

+ VÝHODY

- výborné řezné vlastnosti

- NEVÝHODY

- scandi výbrus je nutné brousit na vodních kamenech nebo na brousících kamenech
- je nutné, aby výbrus byl již od začátku dobře nabroušený, pokud není, hrozí drobení a vylamování ostří při broušení

KONVEXNÍ (ČOČKOVÝ)

Tento profil spočívá v tom, že se obě strany ostří zakřivují do pravidelného oblouku a ústí do hřbetu. Výbrus je používán zejména u survivalových nožů. Je vhodný na těžší nože a na tvrdou práci se dřevem.

+ VÝHODY

- výbrus vhodný pro survival nože
- snese řezání tvrdých materiálů
- výdrž sekání a štípání (batonning)
- odolný proti vyštipování a vylamování ostří

- NEVÝHODY

- hůře se brousí
- nelze brousit na úhlových sadách např. DMT, Lansky

VI. Jaký tvar čepele je vhodný?

Čepele nožů mají různé tvary a v závislosti na tvaru se také dále rozdělují.

CLIP POINT (Bowie) - Prohnutá část se nazývá CLIP, tento tvar čepele se vždy používá u nožů typu BOWIE



DROP POINT - Drop znamená klesat, padat. Takže hrot čepele klesá dolů. Samozřejmostí je, že výbrus musí být broušen souměrně.



TANTO - Čepele tanto, které má většina dnešních modelů, nemají nic společného s tradičními japonskými čepelemi. Tuto čepel zavedla firma Cold Steel.



DÝKY - Dýka má tvar písmene **V**, jehož vrcholem je hrot. Je oboustranně broušená. Strany dýky jsou symetrické.



SPEAR POINT

Kombinovaná čepel, podobá se dýkám, ale každá strana je jiná.



HAWKBILL

Hákové nože jsou nože, které mají zahnutou čepel směrem dolů. Zahnutý tvar umožňuje řezání materiálu, aniž je třeba vyvinout velkou sílu.



TRAIL POINT (SKINNER)

Tento nůž je určený ke stahování kůže zvíře. Hrot kratšího, jednostranně broušeného ostří, bývá většinou nad úrovní hřbetu.



VII. MONTÁŽ RUKOJETI (SESTAVENÍ NOŽE)

Pevné nože mohou být sestaveny dvěma variantami. Jednak tzv. fulltang, kde konstrukce čepel pokračuje v celé délce nože a střenky (rukojeť) jsou na samotnou konstrukci nalepeny a přinýtovány. Druhou variantou jsou čepel s trnem, kde je trn vsazen do rukojeti.

Fulltang čepel - Celá čepel prochází celým nožem a na bocích jsou střenky.

+ VÝHODY

- nůž je pevný
- nožem se může páčit
- nůž je vhodný na tvrdší zacházení

- NEVÝHODY

- vyšší hmotnost nože



Čepel s trnem - Trn může být:

- ROZNÝTOVANÝ
- ZALEPENÝ
- ZALEPENÝ A STAŽENÝ MATKOU S VLEPENOU ZÁSLEPKOU
- STAŽENÝ MATKOU PŘES HLAVICI

+ VÝHODY

- nižší hmotnost nože

- NEVÝHODY

- nůž není primárně vhodný na tvrdší zacházení (záleží na velikosti trnu atd.)



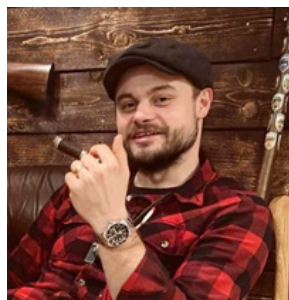
VII. Materiál na rukojeť nože!

Poslední věcí, která nám ještě chybí, jsou střenky neboli rukojeť. Měla by být zvolena z takového materiálu, který bude odpovídat celkové konstrukci a použití nože. Střenky jsou také věcí vkusu a stylu majitele nože. Někomu se může lépe držet micarta, která neklouže v ruce, někdo bude namítat, že paroh nebo dřevo je přírodní, tudíž nejlepší. Nemůžeme soudit - 100 lidí 100 názorů. Co se rukojetí týče, může být z různých materiálů, např.:

- DŘEVO
- PAROH
- MICARTA
- ROHOVINA
- SLONOVINA
- KOST
- KŮŽE
- PERLEŤ
- KORÁL

- VZÁCNÉ KOVY
- SYNTETICKÉ KAUČUKY
- UHLÍKOVÉ VLÁKNO
- POLYMEROVÉ ŽIVICE
- POJENÉ KAMENIVO

Pokud Vám naše rady byly užitečné, budeme moc rádi, když se s námi podělíte o Vaše postřehy a připomínky. Případně nám zašlete na email tomas@bushcraftportal.cz podle Vás ideální složenou sestavu nože. My Vám rádi pomůžeme vybrat ideální nůž právě pro Vás. Stejně tak rádi zodpovíme Vaše další dotazy.



THOM - TOMÁŠ BÖSER

Jmenuji se Tomáš a pocházím z jedné vesničky jménem Bludov. Už od malička jsem měl rád přírodu, lesy, hory. Jak se chovat k přírodě, jak zacházet se svým prvním nožem, jak rozdělat oheň mě naučil můj dědeček. Postupně jsem pronikal do poznávání flory i fauny. A právě proto jsem s kolegou tento portál založil. Chceme, aby sloužil Vám všem, kteří máte podobný vztah k přírodě a všemu kolem ní. Také se zajímám o nože, v posledním roce se mi povedlo nashromáždit vybavení na jejich výrobu a tak se postupně snažím do této problematiky proniknout. Doufám, že Vám tento portál něco dá a budete se sem rádi vracet. Testovaného zboží bude opravdu hodně. A teď trošku k tomu, jak to bude probíhat..

Naše představa je taková, že některé recenze budou na produkty, které se u nás v Bushcraftshopu koupit nedají, ale chceme přinést novinky ať už od špičkových českých nožířů nebo různých značek, které se o bushcraft zajímají.

A pak budou postupně přibývat recenze na produkty, které si u nás můžete zakoupit. Chceme, aby na každý produkt v budoucnu byla recenze, video, dostatek fotek. Abyste VY - ať už jen fandové bushcraftu, anebo naši zákazníci viděli, co kupujete. Naše filozofie je taková: „ TO, CO BYCHOM SI NEKOUPILI SAMI, NEBUDEME NABÍZET ANI VÁM.“

Toho se chceme opravdu držet a nabídnout Vám kvalitní věci, které sami uvidíte v testech. Samozřejmě, že sem dáme i testy produktů, které test nepřežily, ty pak ale v naší nabídce nehledejte ☺