



# NIKKI И SANTI: БРАТЬЯ- ОХОТНИКИ

В ЭТОМ ГОДУ НА РЫНКЕ ПОЯВИТСЯ НОВАЯ СЕРИЯ НОЖЕЙ KIZLYAR-SUPREME. «SUPREME» – «ВЫСШИЙ». НАЗВАНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ВЫСОКОЕ. НАСКОЛЬКО ОНО ОПРАВДАНО ?

*Текст: Андрей ВОЛОВИК Фото: Алексей ЗАЙЦЕВ*

## ПОДАРОК ОХОТНИКАМ И ТУРИСТАМ

Новая серия ножей, о которой идет речь, получила название Kizlyar Supreme. Ее запуск планируется на этот год, но качество ножей можно оценить уже сейчас. Работа над ними велась около двух лет, ее результатом стали ножи с клинками из лучших сталей – AUS8, D2, ATS34, 9Cr18MoV и т.д. Материал рукояти ножей – микарта, G10, другие современные материалы. Большинство моделей позиционируются как ножи охотничьи и туристические. Ножны к ним предлагаются из натуральной кожи. В рамках проекта свет увидят следующие линейки ножей: складные, шейные, туристические, охотничьи, выживания, милитари. Предусмотрено два варианта исполнения моделей: клинок с защитным покрытием и полированный. Планируется также выпуск подерживающих аксессуаров.

Это не просто качественные ножи. По замыслу создателей модели серии Kizlyar Supreme смогут конкурировать на равных с брендами таких известных компаний, как Cold Steel, Spyderco, Benchmade, Bark River, Katz и проч. Продвигаться они будут одновременно и на отечественном, и на мировом рынке.

## SUPREME – ЗНАЧИТ «ВЫСШИЙ»

Высшее качество, высшая надежность – вот приметы ножей этой серии. На них дается пожизненная гарантия. Прежде всего, это сталь. Основные клинковые стали серии – AUS8, D2. Состав коррозионностойкой стали AUS8: С – 0,75%, Mn – 0,5%, Mo – 0,1-0,3%, Cr – 13-14,5%, Ni – 0,5%, Si – 1,0%, V – 0,1-0,26%. Как читать и



понимать состав стали? Наличие углерода (С) обеспечивает качественный рез, а легирующие добавки (Mo, Cr, Ni, V) – прочность, износоустойчивость и антикоррозионную стойкость. Сравните с инструментальной сталью D2 (российский аналог – X12МФ): С – 1,5%, Mn – 0,5%, Si – 0,3%, Cr – 12%, Mo – 0,8%, V – 0,9%. По углероду, то есть по режущим свойствам, превышение в два раза; содержание легирующих добавок функционально объяснимо.

## NIKKI И SANTI

Одни из самых гармоничных моделей серии. Позиционируются как мини-хантеры. Общая длина – 195 мм, длина клинка – 87 мм,

Разделка рыбы – серьезное испытание для ножа. Как правило, острота клинка сильно садится уже при чистке чешуи: плотный хитиновый покров этому способствует. Чтобы нож легко справился с хребтовыми костями, он должен обладать отличными режущими свойствами



Только очень острый нож, созданный для отличного реза, может легко снимать кожу с мясной грудинки, а потом тонко, по-японски резать помидор

ширина – 24 мм, толщина обуха – 4 мм. Сталь D2 (с покрытием или полированная) обеспечивает хороший рез, чему способствуют и высокие бритвенные спуски. Рифление на обухе – дополнительное удобство при пользовании. Пластинчатый монтаж рукояти – это прочность и надежность конструкции. Отличный баланс.

Nikki и Santi похожи как близнецы-братья. У них действительно много общего. Одинаковая микартовая рукоять, кстати, очень удобная. Одинаковые темляки, кстати, тоже очень удобные. Они легко снимаются, что немаловажно при проведении сложных работ. Ножны из натуральной кожи, причем разного цвета: для

клинков с защитным покрытием (черным) – черного цвета, для клинков полированных – коричневого. Ножны удобные и надежные.

Несколько слов по поводу клинков и стали. Сталь для ножей выбрана не случайно, это лучшие стали на сегодняшний день – коррозионностойкие AUS8 и D2. Они обладают отличными режущими свойствами и долго их сохраняют. Клинок имеет небольшой размер (87 мм), но его форма (обух с толщиной 4 мм и бритвенные спуски) позволяет выполнять практически любые работы. Стоит сказать, что внешне обе модели лишены какой-либо агрессии. Они сертифицированы как «хозбыт» и разрешены к обороту без ограничений, плюс пожизненная гарантия. При хорошем уходе клинки живут долго, так что деньги вы потратите не зря, тем более не такие уж и большие.

Отличаются Nikki и Santi формой клинка. Для Santi – классический drop-point, для Nikki – прямая линия обуха и плавно скругленное лезвие. Последний вариант особенно удобен для разделки добычи на охоте. В умелых руках Nikki справится и с самой крупной дичью.

### ТЕСТ РЕШАЕТ ВСЁ

Конечно, ножи всегда хочется проверить в деле. На охоте, на природе для них дел предостаточно. Но и дома работа им найдется. Тестировать так тестировать. Главный тест для ножа – рез мяса. Nikki и Santi уверенно резали





Приятно, когда  
в ножах совмещается  
функциональность  
и эстетика

курицу, рыбу, мясо. Полузамороженную курицу нож легко резал по костям, рыбу (карпа) легко чистил и резал хребтовые кости. Он отлично справлялся и с мясной свиной грудинкой. Здесь самым сложным было снятие шкуры (кожи). Для тупого ножа – задача невыполнимая, но для бритвенных спусков Nikki и Santi она решалась в течение нескольких минут.

Честно говоря, особой разницы в резе AUS8 и D2 я не почувствовал. Сам строй ножа, форма клинка этому способствовали. Очевидно, разницу может выявить только резательный марафон, который впереди.

Для чего еще пригодились Nikki и Santi? Очень для многого. Они успешно резали хлеб, чистили и резали помидоры, огурцы, яблоки, морковь, картофель и т.д. Делали всё это просто на «ура». Каждый из этих продуктов может считаться тестовым, так что ножи испытание выдержали. Что за этим стоит? Попробуйте, например, порезать мягкий хлеб или помидоры. Если нож не сминаят продукт, а режет – вас можно поздравить, но чаще бывает наоборот.

В отношении Nikki и Santi можно сказать следующее. Рез отличный, но надо соблюдать осторожность: постоянно приходится контролировать угол и направление реза. Так, огурцы, помидоры нож режет просто филигранно, с необычайной тонкостью, но угол реза приходится контролировать постоянно. В общем-то, это простительно, поскольку ножи не являются

Ножи и клинки MORAKNIV™ (Швеция), Rockstead™ (Япония), SanRenMu. Ножевые стали, материал и комплектующие для рукоятей и ножен, японские водные камни, заточные станки **TORMEK**

**MORA**  
OF SWEDEN

Модель  
BushCraft Forest

ООО "Парадокс"  
г. Москва  
ул. Марксистская д.34, к.4  
тел.: (495) 223-25-55  
(495) 778-56-87  
e-mail: moscow@paradox.spb.ru

реклама

**НИККИ И SANTI НАВЕРНЯКА ПОРАДУЮТ НЕ ТОЛЬКО  
ОХОТНИКОВ И РЫБОЛОВОВ, НО И ВСЕХ ЛЮБИТЕЛЕЙ  
АКТИВНОГО ОТДЫХА НА ПРИРОДЕ**



кухонными, но в условиях аутдора они просто незаменимы: наверное, нет ни одного охотничьего ножа, который бы свежевал больше дичи, чем резал колбасы на охотничьих привалах.

Разумеется, Nikki и Santi не кухонные ножи, но тем приятней, что и на кухне они работают профессионально. Они не только качественно режут, но рукоять сделана таким образом, чтобы клинок не касался разделочной доски. Достаточно положить любой кухонный нож на разделочную доску, чтобы убедиться в его пригодности: если клинок не касается доски, значит, всё в порядке.

### МИНИ, НО НЕ БИКИНИ

Вообще название «мини-хантер» несколько обидное. Для ножа «мини» вряд ли может быть положительной характеристикой. Какая-то ущербность в этом просматривается. Хорошего ножа, как и хорошего человека, должно быть много. На самом деле нож с небольшим клинком более управляем и более комфортен для пользования. При наличии удобной рукояти и клинка размером 9-10 см им можно делать практически всё. Большой размер клинка – это лишний вес и неудобство в работе. Впрочем, дело вкуса и... кинематографа. Здоровенный тесак Рэмбо отлично смотрится на экране, хотя на деле мало пригоден. Небольшой охотничий нож – современная европейская тенденция. Она есть и будет. Ножу, которым можно делать всё, не нужна избыточность. А впрочем, это тоже дело вкуса.

### ОСОБЫЕ ПРИМЕТЫ


Итак, модели Nikki и Santi из серии Kizlyar Supreme предстали перед вашим взыскательным взором. Поверьте, другие модели серии не менее интересны. Но для первого знакомства были выбраны именно они – в силу своей универсальности, гармоничности и... личных пристрастий автора.



Еще раз о приметах новой серии. Что делает ее такой узнаваемой и современной? Элегантный логотип с короной, первоклассная сталь на клинке (AUS8, D2), плюс защитное покрытие. Ножны из натуральной кожи для большинства моделей. (Для ряда моделей – ножны с двойной фиксацией клинка.)

Заслуживает упоминания и упаковка ножей. Отечественные производители ею часто пренебрегают – лишние хлопоты, затраты. Тем более ценно, что производитель («Кизляр-Экстрим») позаботился и об этом. Аккуратную коробочку с рельефным тиснением названия модели и магнитной защелкой приятно взять в руки. А уж кому-то подарить тем более не стыдно.

Ответы на многие интересующие вопросы вы найдете на сайте [www.kizlyarsupreme.com](http://www.kizlyarsupreme.com). Ну а увидеть живьем и по достоинству оценить новые ножи вы сможете на всех ведущих профильных выставках этого года.

Судя по всему, у ножей серии Kizlyar Supreme долгая дорога. Думаю, что мы еще услышим много добрых отзывов от их владельцев. 

Ножи серии kizlyar supreme предлагаются в современной элегантной упаковке с логотипом компании-производителя



Nikki D2/AUS-8 Micarta

Идеальные формы для тонкой работы

[www.kizlyarsupreme.ru](http://www.kizlyarsupreme.ru)