FÄLLKNIVEN

QUALITY KNIVES

SWEDEN

PURVEYOR TO
HIS MAJESTY THE
KING OF SWEDEN

25TH ANNIVERSARY 1984 - 2009

Слово Петру

25-летний юбилей
Выпуск настоящего каталога приурочен к 25-летнему юбилею нашего предприятия – наша гордость и наша радость! Предприятие было зарегистрировано 8 февраля 1984 года и с тех пор постоянно растет по размеру и по охвату деятельности. В первые годы своего существования, мы импортировали и продавали изделия известных европейских и американских марок. Благодаря нашему уникальному каталогу 1985 года, предприятие укрепило свое положение на шведском и на северо-европейском рынке.

Запрос военно-воздушных сил Швеции - FMV
Уже в 1987 году предприятие получило запрос от военно-воздушных сил Швеции – FMV: новый многофункциональный нож для шведских военных лётчиков. В начале мы провели испытания множества ножей как складных, так и в ножнах, начиная от самых известных в мире марок. Увы, результат был неудовлетворительным, ножи не выдерживали необходимой нагрузки, были слишком опасны, или слишком холодны в зимнее время, или были с другими недостатками.

Новый замысел
Предприятие начало проводить независимые исследования, и в результате был создан новый замысел многофункционального ножа новой конструкции. Новый замысел привел к созданию модели ножа F1. В августе 1995 была осуществлена первая поставка ножей шведским военным лётчикам.

Самый современный нож в мире
На первый взгляд может показаться, что восемь лет это слишком долгий срок для создания ножа новой конструкции, но результатом этой работы стал режущий инструмент, который и сегодня считается непревзойденным по своим качествам. Долгий процесс включает также и период внедрения ножа новой и более дорогой конструкции в использование. Такой нож ранее не использовался в военной промышленности. Модель F1 стала сейчас интегрированной составной частью оборудования истребителя JAS 39 Gripen и находится в кармане каждого шведского лётчика-истребителя.

Мировой успех
Модель F 1 принесла нам мировой успех. Нож стал первым ножом серийного производства с лезвием из специальной стали. Новый замысел модели F1 стал основанием и для других моделей, поднявших фирму Fällkniv AB на мировой уровень изготовителей ножей для охоты и многофункциональных ножей. Безопасная и надежная конструкция и высокий технологический уровень, при соответствующей стоимости сделали наши ножи популярными, и вы можете увидеть их в магазинах во всем мире.

Охотничий глаз
В чем же секрет успеха? Как это исключительно малое предприятие недалеко от полярного круга, вдали от густонаселенных центров мира смогло достичь такого успеха? Я считаю, что залог успеха в моем опыте охотника и рыбака. Постоянное пребывание на природе дает исключительные знания и опыт. Я хорошо знаю, как должны функционировать мой инструмент и мои приспособления, именно это и послужило основанием для дизайна и конструкции наших ножей.

Но это не только моя заслуга. В моей пассивной памяти и знании, заложен опыт нескольких поколений, опыт того, как нож должен выглядеть и какие функции он должен выполнять на природе. Я хотел бы назвать такой концепт и образ мышления, а также опыт использования ножа Охотничий глаз (по-английски Hunter's Eye) основой надежного функционирования. Другими словами - вы можете полагаться на наши изделия в самых критических ситуациях. Об этом следует помнить, когда вы приобретаете приспособления для пребывания на дикой природе.

Смена поколений
После 25 лет работы я решил постепенно переложить ответственность за деятельность предприятия на плечи сына Ерика, он хорошо знает ножи, и будет нести семейную традицию дальше самым лучшим образом. Я буду проводить больше времени в лесу и на природе, и возможно это даст вдохновение для создания новых моделей ножей Охотничий глаз.

FÄLLKNIVEN
QUALITY KNIVES
SWEDEN

Purveyor To His Majesty
the King of Sweden

Популярный нож

Трудно и интересно
Естественно, что перед тем как начать создавать форму нового охотничьего ножа, следует всё хорошо продумать. Замысел новой формы ножа был уже несколько лет, но до воплощения проекта и определения конкретных размеров большой шаг, и на пути есть много ловушек. Не умаляя значения тягостного ожидания беременной женщины, хочу, однако, сказать, что процесс создания нового ножа долгий и трудный, каждая деталь имеет в нём исключительно важное значение. Незначительная ошибка в долях миллиметра при расчетах превратит ожидаемый успех в катастрофу! Остается полагаться на свою собственную оценку, я регулярно хожу на охоту с 1974 года, но общение с природой началось гораздо раньше - лес, озера, горы, море были моим домом на протяжении 50 лет. Это дало мне определенный опыт, который я использую в создании новых моделей ножей и естественно, этот каждый нож это мое дитя - я тщательно слежу за его успехом.

Сила средств массовой информации
В моей стране был период, когда считалось, что длина лезвия ножа хорошего охотника должны быть не более 7,5 см, и охотничьи журналы сразу подхватили такое мнение. Сила средств массовой информации заставила всех охотников носить короткие ножи, чтобы не оказаться за пределами определения «хороший охотник». Конечно, можно пользоваться и коротким ножом в большинстве случаев, но когда речь идёт о разделе добычи, разве не важно знать куда вы вводите лезвие вашего ножа? Наблюдая за опытным мясником, вы скоро заметите, что длина лезвия его ножа 13 см или длиннее. Какой можно сделать вывод?

Говоря о длине лезвия, нельзя сказать какая длина будет правильная и какая неправильная. Главное, чтобы вам было удобно пользоваться вашим ножом, чтобы он хорошо выполнял свою функцию, был надежным, чтобы им было легко резать, чтобы его было легко чистить, чтобы долго оставался острым и кроме того, чтобы его можно было использовать для различных целей.

Большой охотничий нож
Я считаю, что профессиональный охотничий нож - Professional Hunter's Knife (PHK) является лучшим охотничьим ножом для крупной дичи. Функции этого ножа, его безопасность и гигиена стоят на первом месте. Специальная форма лезвия (англ. upsweep-droppoint) делают кривую режущей части длиннее, не увеличивая визуально ширину лезвия, на котором не остается сгустков. Нержавеющая ламинированная порошковая сталь 3G делает лезвие исключительно прочным, и оно долго остается острым. Рукоятка выполнена из износоустойчивого материала Терморун, а нержавеющий спаренный стержень создает безопасный и удобный захват в любых условиях. Лучшего охотничьего ножа, пожалуй, не существует.

Цителовые ножны
Цителовые литые ножны новой формы прекрасно дополняют характеристики ножа, делая его прочным, безопасным и привлекательным для пользования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	PHK
Общая длина (мм)	239
Длина лезвия (мм)	126
Толщина лезвия (мм)	5
Профильная форма лезвия	Выпуклая
Захват	Широкий
Вес (нож)	190 г
Сталь	3G
Твёрдость (HRC)	62
Материал рукоятки	Терморун
Ножны	Цитель

Усовершенствованные охотничьи ножи

Fällkniven AB отмечает 25-летний юбилей!
Этими юбилейными ножами мы отмечаем наш 25-летний юбилей! В них собран наш богатый опыт использования ножей в лесу и на природе. Наши знания и опыт воплощены в практичном и классическом скандинавском дизайне, для воплощения которого мы используем самую современную технологию обработки стали. В результате мы получили нож в ножнах и складной нож самого широкого назначения.

HK9
HK9 – это охотничий нож усовершенствованной конструкции для опытных охотников, знающих в каком именно следует резать дичь. Это к тому же удобный нож для самого различного применения, он массивно ощущается в руке, компактный, прост в обращении и устойчив. Хотя он и не приметен, но когда вы им пользуетесь, нож чувствуется в руке как самый усовершенствованный в мире охотничий нож. Вы сразу это почувствуете, начав резать ножом - ламинированная порошковая сталь исключительно хорошо сохраняет остроту лезвия.

HK9cx
Мы изготовляем ножи, которые не только красивы, но которые зарекомендовали себя и в практичном использовании. Отшлифованное лезвие, с сердцевиной из порошковой стали CowryX не только красивое на вид. Оно исключительно прочное и сохраняет свои острые качества гораздо лучше всех известных нам ножей. Надеемся, что этот специальный вариант ножа не останется в витринном шкафу, но будет использован – практичный люкс!

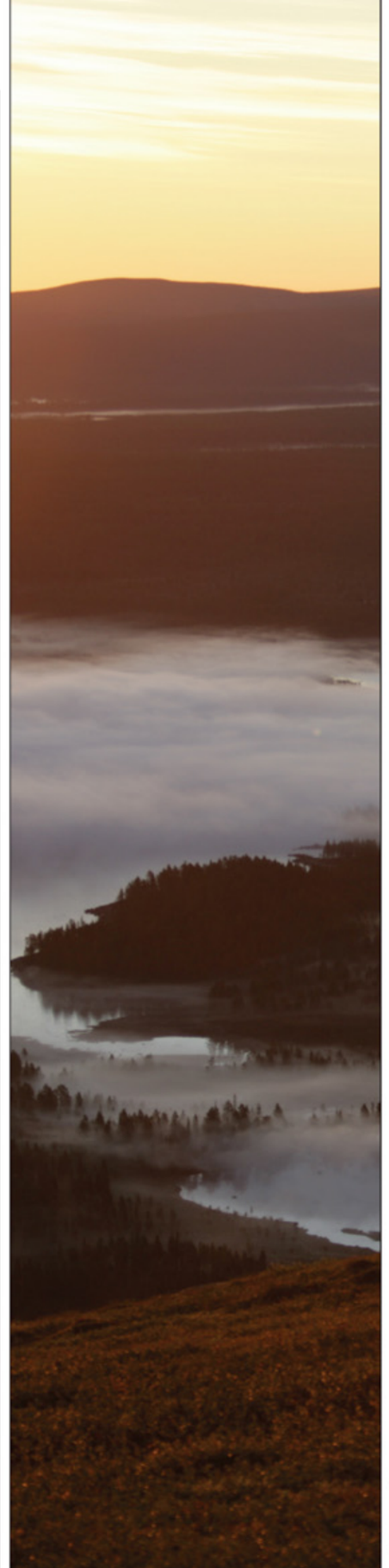
FÄLLKNIVEN
QUALITY KNIVES
SWEDEN

FH9
Складные ножи, естественно, немного слабее и дороже, так как в их конструкции имеются подвижные детали. И тем не менее многие предпочитают складной нож, благодаря его удобному формату, он более дискретный, особенно в условиях города. FH9 – это вообще то охотничий нож, но многим понравится его изящная форма и естественная функциональность. Лезвие замыкается кнопочным замком, а прочная пристёжка удерживает нож на карманном ремешке.

FH9mop
Мы согласны с тем, что этот нож с декоративной перламутровой рукояткой далеко не классическая открывалка для банок с краской. Но тем не менее, владелец такого ножа может наслаждаться эксклюзивным инструментом, который он может использовать ежедневно, это практичный нож в эксклюзивном оформлении. Лезвие ножа выполнено из нержавеющей ламинированной и порошковой стали, и хорошо сохраняет свои острые качества. Нож с достоинством будет оценен по высокому мастерству и качеству изготовления. Перламутровая мозаика рукоятки исключительно привлекательна и красива!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	HK9	HK9cx	FH9	FH9mop
Общая длина (мм)	195		158	
Длина лезвия (мм)	90		67	
Толщина лезвия (мм)	4,5		3	
Вес (г)	174		91	
Сталь	3G	Cowry X	3G	
Твёрдость (HRC)	62	64	62	
Размер рукоятки	кость Микарта, Перламутр			
Ножны	Чистая кожа	Клипс	Мокка	

Purveyor To His Majesty the King of Sweden



Ножи в ножнах «Тре крунур»

Серия шведских ножей мирового класса
Шведская серия Tre Kronor предлагает усовершенствованное техническое решение в сочетании с безвременным шведским дизайном. В результате долгого процесса разработки, мы впервые в мире можем предложить ламинированное лезвие из стали 3G. Острие лезвия выполнено из спечённой порошковой стали. Боковые стороны острия выполнены из вязкой нержавеющей стали, стабилизирующей жесткую сердцевину. Такая конструкция делает нож жестким и исключительно прочным, долго сохраняющим свои острые качества. Ножи выполнены в шведском минималистском дизайне, где форма подчинена функциональности. В результате был получен легкий в использовании и приемистый режущий инструмент – шведский нож мирового класса.

Tre Kronor 1
Те, кто ищет красивый и технически совершенный нож, могут не задумываясь приобрести TK1 - он уникален в своем классе. Ламинированная порошковая сталь придает прочность и остроту, которые раньше не были известны на мировом рынке. Каждый нож изготовлен вручную опытными мастерами, и каждый нож уникален.

Начиная с 209 года, вы можете выбрать один из трех материалов рукоятки: Кокоболо, Слоновая кость Микарта и Марун Микарта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	TK1	TK2	TK5	TK6
Общая длина (мм)	215	215	175	175
Длина лезвия (мм)	100	100	80	80
Толщина лезвия (мм)	4,5	4,5	4,5	4,5
Вес (г)	181	145	146	117
Сталь	3G – ламинированная порошковая сталь			
Твёрдость	62 HRC			
Материал ручки	Кокоболо, Микарта, Терморун			
Ножны	Чёрная кожа			

Tre Kronor 2
Если вопрос решает цена и возможности, то победителем будет нож TK2. Сочетанию удобного захвата и мощного лезвия из ламинированной стали нет сравнения по стоимости. Это рабочий нож, на который можно положиться. Исключительно хорош как рыбацкий нож!

FÄLLKNIVEN
QUALITY KNIVES
SWEDEN

Tre Kronor 5 - de Lux Hunter
Опытному охотнику понравится этот нож! Для правильной разделки дичи нож не обязательно должен быть таким уж большим, но он должен быть правильной формы. Лезвия с канавкой для стока правильной формы, которое не повреждает кожу и внутренности, при условии, что вы знаете как правильно резать. Ножом для трех пальцев пользуются так: когда рукоятка лежит в ладони и пальцы находятся на лезвии, вы быстро поймёте как следует пользоваться ножом. TK5 со своей короткой рукояткой не подойдет для резки по дереву, это охотничий нож. Многим, однако, нравятся более короткие ножи, и у TK5, поэтому, есть все предпосылки для того, чтобы он был популярным многофункциональным ножом. Деревянная рукоятка не требует никакого ухода, но капля масла для дерева или обычное средство для полирования мебели не повредит.

Tre Kronor 6 - Hunter
Охотник ценит в первую очередь то, чтобы нож сохранял свою остроту – и это с успехом делает TK6! Лезвие изготовлено из ламинированной порошковой стали, сочетающей в себе прочность и остроту. Рукоятка точной формы из Терморуна для большей гигиеничности и удобства. Скорее всего вам раньше никогда не доводилось держать в руке нож, который бы так сохранял свои острые качества как этот. Тем не менее, когда нож понадобится опять заточить, пользуйтесь плоским и мелким алмазным точильным бруском, мы рекомендуем наши бруски DC3 и DC4. Нож следует мыть в теплой воде с небольшим количеством средства для мойки посуды, после чего нож следует оставить для сушки.

The Smaller State
Arms of Sweden

Purveyor To His Majesty
the King of Sweden

Складные ножи «Тре крунур»

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	TK3	TK4
Общая длина (мм)	165	165
Длина лезвия (мм)	70	70
Толщина лезвия (мм)	2,5	2,5
Вес (г)	100	50
Сталь	3G	
Твёрдость	62 HRC	
Ножны	кордуровый футляр на ремне	

FÄLLKNIVEN
QUALITY KNIVES
SWEDEN

Элегантные и современные складные ножи
Красивый и безвременный дизайн является результатом долгой и упорной работы над воплощением замысла как должен функционировать складной нож. В острие ножа используется ламинированная нержавеющая сталь 3G нового типа, а сердцевина лезвия выполнена из порошковой стали Super Gold Powder Steel (SGPS) и боковые стороны из стали VG2. Все модели поставляются с канавкой на лезвии с каждой стороны, что позволяет пользоваться ножом правой или левой рукой. Лезвие фиксируется в открытом положении хорошо испытанным кнопочным замком. В комплект каждого складного ножа входит черный кордуровый футляр, что позволяет носить нож на ремне.
TK3 представляет собой устойчивый складной нож, лезвие которого выполнено из стали 3G - самой лучшей известной сегодня стали нового типа. Каждый складной нож изготовляется вручную, и поэтому допустимы некоторые различия. Никакой материал рукоятки не взят из растений или животных, находящихся под угрозой исчезновения. Так как в рукоятке используется только естественный материал, он может давать осадку или немного разбухать, что вполне допустимо.

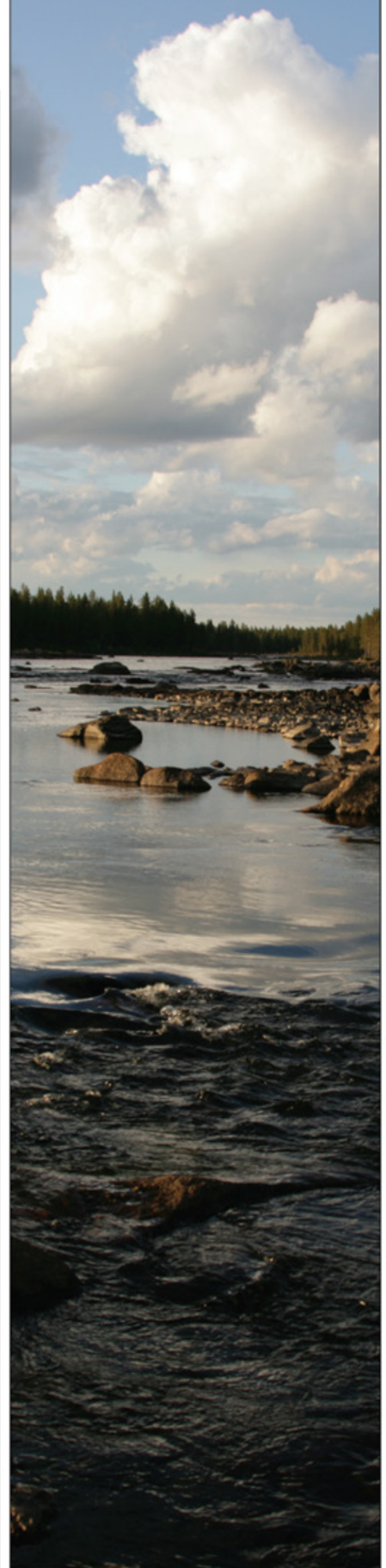
Tre Kronor 3
Кокоболо - это твёрдая, коричневая древесина, используемая на рукоятках ручного изготовления. Небольшое количество древесного масла или обычного средства для полирования мебели придаст рукоятке красивый блеск.
TK3tw
В рукоятке используется тигровое дерево, которое несколько темнее по оттенку. Волокнистость древесины может быть разной, но обычно она довольно прямая. Это классический материал рукоятки.
TK3rq – будет готов в 2009 году
Красная айва - это своего рода яблоневое дерево с красивой волокнистой структурой. Этот материал обработан эпоксидной смолой и весьма устойчивый и красивый! Небольшое количество масла придаст ему красивый блеск!

TK3bq – будет готов в 2009 году
Чёрная айва – это своего рода яблоневое дерево с красивой структурой волокон, оттенок переходит в чёрный и бежевый. Этот материал обработан эпоксидной смолой и весьма прочный! Каждая рукоятка уникальна!
TK3im
Слоновая кость Микарта представляет собой имитацию слоновой кости по виду, но гораздо прочнее и этот материал разрешается использовать. Это классический материал для изготовления особенно красивых ножей!
TK3mm
Марун Микарта – это красивый материал для рукояток цвета бычьей крови, используемый на ножах ручного производства более высокого уровня по дизайну. Тонкий слой масла хорошо подчеркивает оттенок дерева.
TK3mop
Чистая жемчужина среди самого наиболее эксклюзивного материала. Материал относится к классу AAA – самому высокому классу качества. Интарсия также относится к мировому классу, но об этом: наверное, нет нужды говорить?
TK3jb
Резаная кость шотландского высокогорного скота является классическим материалом рукояток ножей. На протяжение более ста лет кость остается традиционным материалом рукояток ножей и является излюбленным материалом среди охотников. Этот материал прочный и красивый, и хорошо подходит для используемых в работе ножей.

Tre Kronor 4
TK4 это весьма практичный в использовании рабочий нож, сочетающий в себе лёгкость и мощность. Изящная и жесткая к перекручиванию рукоятка из композитного материала сочетает в себе лёгкость и усилие, она не подвержена коррозии и действию растворителей. Канавки с обеих сторон лезвия ножа совершенно симметричны и с ножом легко работать как левой, так и правой рукой. Испытанный кнопочный замок прочно замыкает лезвие в открытом положении.

The Smaller State Arms of Sweden

Purveyor To His Majesty the King of Sweden



Эксклюзивные складные ножи

U1y

U1b

U1

U2

P3Gy

P3Gb

P3G

P

P3Gn

Pn

Модель U1
Это несколько особенный складной нож. В нем сочетается современная технология обработки стали, и вековая традиция дизайна складного ножа. На модели U1 отсутствует замок лезвия, и во многих странах этот нож относят к перочинным ножам, его, поэтому разрешается иметь при себе в общественных местах, за исключением ресторанов, спортивных арен и на территориях школ. Лезвие удерживается на месте пружинной кнопкой, технология, используемая на протяжение более 100 лет, которая затрудняет складывание лезвия. Лезвие изготовлено из ламинированной нашей знаменитой порошковой стали 3G. Благодаря этому нож хорошо сохраняет свои острые качества. Рукоятка изготовлена из нержавеющих слоев, а боковые стороны – из дерево кокоболо цвета морской волны или из отшлифованной кости цвета охры. Нож поставляется в изящном чёрном кордуровом футляре. Канавки с обеих сторон спинки лезвия ножа совершенно симметричны и с ножом легко работать как левой, так и правой рукой.

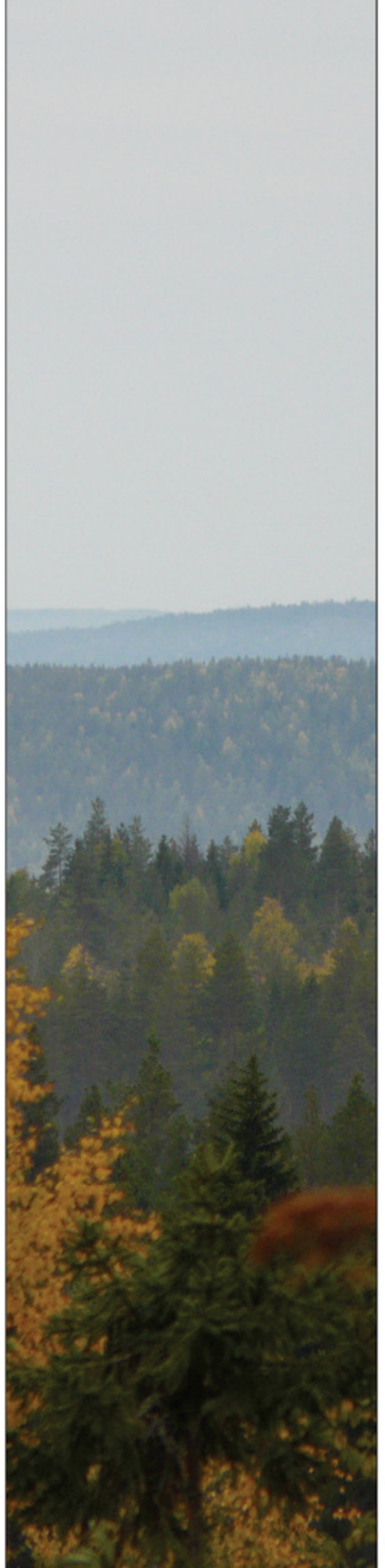
Модель U2
Это первый в мире складной нож с лезвием из ламинированной порошковой стали, испытанной стали Super Gold Powder Steel, SGPS. Порошковая сталь исключительно дорогая и трудно поддается обработке. Для работы с ней используется специальная технология в сочетании с опытом изготовления ножей. Преимущество такой стали заключается в том, что она хорошо сохраняет остроту, лучшего материала пока не существует. Изящная рукоятка выполнена из прочного композитного материала, делающего нож легким и удобным для носки. Канавки с обеих сторон совершенно симметричны и с ножом легко работать как левой, так и правой рукой. Традиционный замок не оставляет никаких неприятных неожиданностей и замыкает лезвие в открытом положении определенным щелчком.

Модель P и P3/3G
Простой, но усовершенствованный дизайн пользуется большой популярностью и подходит по размеру охотнику и рыбаку. Этот нож легко чистить, так как спинка рукоятки у него открытая. Складывать и открывать лезвие одной рукой удобно и практично, и замок высокой точности делает пользование безопасным. Лезвие ножа с канавками, и выполнено из нержавеющей специальной стали (VG10), хорошо сохраняющей остроту. Мы предлагаем также несколько эксклюзивных моделей, лезвие которых изготовлено из порошковой стали (3G), и рукоятка из дерева кокоболо цвета морской волны или из кости цвета охры из высокогорного шотландского скота. Все модели ножей поставляются в чёрном кордуровом футляре, который крепится на ремне.
В некоторых странах быстрооткрывающиеся ножи запрещены в общественных местах, т.е. ремни с отверстием или заклёпкой на лезвии. По этой причине мы предлагаем модели P и P3G с классическим лезвием, такие ножи отмечены буквой «n».

Советы по уходу
Складной нож не может быть таким прочным, как нож в ножнах, так как в его конструкцию входит несколько подвижных деталей. Складной нож представляет собой инструмент высокой точности, с которым следует обращаться осторожно и внимательно. Если с ножом обращаться жестко, лезвие будет скоро расшатано и замыкание лезвия не будет надежным, при таком обращении гарантия теряет свою силу. Современный складной нож следует регулярно мыть в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды. Избегайте использования смазки и масел, так как современные ножи оснащены самосмазывающимися подшипниками. Густая и другая смазка притягивает пыль и грязь, и скорее не уменьшает износ, а способствует износу. Нож легче всего затачивать алмазным точильным бруском, и последнюю заточку выполнять керамическим точильным бруском, см. наши продукты DC3 и DC4.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	P	P3G	U1	U2
Длина со сложенным лезвием (мм)	103		86	
Длина лезвия (мм)	77		64	
Толщина лезвия (мм)	3		2,5	
Вес (г)	73	72	73	42
Сталь	VG10,	3G,	3G,	SGPS
Твёрдость (HRC)	59,	62,	62,	62

Purveyor To His Majesty the King of Sweden



PXL – мощный инструмент

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	PXL
Общая длина (мм)	199
Длина со сложенным лезвием (мм)	111
Длина лезвия (мм)	88
Толщина лезвия (мм)	3,5
Сталь	3G
Твёрдость (HRC)	62
Вес (г)	176 (6.2 унций)
Фиксация	Линейный замок

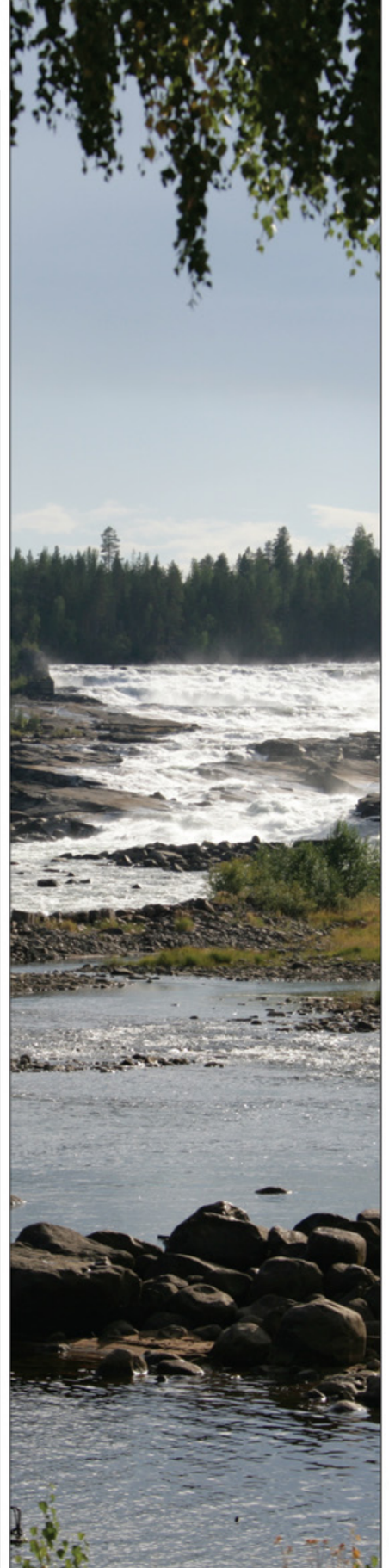
FÄLLKNIVEN
QUALITY KNIVES
SWEDEN

Большой и современный
PXL – это современный складной нож несколько большего размера для ежедневного пользования. Регулируемое лезвие выполнено из порошковой стали (3G), и хорошо сохраняет свои острые качества. Рукоятка из нержавеющей стали, с обшивкой из микарта или в будущем и с другими типами обшивки. Фиксация лезвия типа линейного замка, вы можете открыть и сложить нож одной рукой. PXL поставляется с мощным демонтируемым клипсом, делающим доступ к ножу быстрым и удобным. Внимание! Этот складной нож представляет собой инструмент высокой точности и он очень острый, Обращаться с ножом следует осторожно и осмотрительно.
В некоторых странах быстрооткрывающиеся ножи запрещены в общественных местах, т.е. ремни с отверстием или заклёпкой на лезвии. По этой причине мы предлагаем модели PXL с классическим лезвием, такие ножи отмечены буквой «n».

Советы по уходу
Складной нож не может быть таким прочным, как нож в ножнах, так как в его конструкцию входит несколько подвижных деталей. Если с ножом обращаться жестко, лезвие будет скоро расшатано, при таком обращении гарантия теряет свою силу.
Современный складной нож следует регулярно мыть в теплой воде с добавлением несильного средства для мытья посуды. Избегайте использования смазки и масел, так как современные ножи оснащены самосмазывающимися подшипниками. Густая и другая смазка притягивает пыль и грязь, и скорее не уменьшает износ, а способствует износу.
Нож легче всего затачивать алмазным точильным бруском, и последнюю заточку выполнять керамическим точильным бруском, см. наши продукты DC3 и DC4.

Гарантии
Гарантия на заводскую неисправности и дефект два года, т.е. неисправность, которая возникла в процессе изготовления, и которая не была замечена до того, как вы начали пользоваться ножом. Гарантия предусматривает нормальное использование ножа. Гарантия теряет свою силу, если нож используется неправильно.

Purveyor To His Majesty
the King of Sweden



Northern Light

NL1 Tor
Модель NL1 Tor – это впечатляющая модель, которая не оставит никого нетронутым. Массивное лезвие из нержавеющей ламинированной стали передает силу в сочетании с чудесными режущими качествами. Следует сразу пояснить, что этот инструмент предназначен для специалиста, который проводит много времени в лесу, и имеющего опыт обращения с режущим инструментом. Тот факт, что этот нож выдерживает большие нагрузки не говорит о том, что он многофункционален, но при умелом обращении этот инструмент способен на всё. Величественный и исключительно красивый! Надежный спутник!

NL2 Oden
Наравне с Туром, Уден (Oden) считается высшим божеством в северной мифологии. Он был отцом всех людей и разъезжал на своем восьминогом коне Слейпер. Используя свои знания и помощников: ворона Хугина и Мунина, он оставался непобедимым властелином Китового мыса Валхальс. Режущие способности этого ножа исключительно высокие и он очень хорошо уравновешен. Тщательно отделанная кожаная рукоятка темнеет со временем и приобретает по мере использования ножа красивый патиновый оттенок.

NL3 Njord
Бог Ньурд (Njord) в северной мифологии считается богом плодородия и родственником Ваниров. Он был богом победителей и рыболовов, властелин побережья и берегов. Модель NL3 Njord – представляет собой мощный и хорошо сбалансированный нож, очень удобный в обращении. Более красивого многофункционального ножа пожалуй не найти. Его сила заключена в ламинированной стали VG10.

NL4 Frej
Фрей в северной мифологии был богом мира, он также был богом плодородия и благосостояния. Он царствовал над троллями и эльфами – существами, которые до недавнего времени были реальностью в крестьянском обществе. Модель NL4 Frej - это не только красивый нож, ламинированная сталь VG10 его лезвия делает нож сравнительно сильным. Frej красив и исключительно хорошо уравновешен, он изготовлен полностью вручную, как и большие модели. Хороший друг в лесу и на природе.

NL5 IDUN
Идун в северной мифологии была богиней плодородия и бережно выращивала яблоки, которые делали её вечно молодой. Для многих она была символом любви и нового рождения, в поэзии она часта называлась любовницей богов (ása leika). В отличие от предыдущих моделей серии Северного сияния (Northen Light), NL5 имеет более округлые формы и такой нож хорошо подходит для охоты. Прямой и хороший захват кожаной рукоятки, дает полный контроль над лезвием из ламинированной стали VG10, и делает нож привлекательным и эффективным инструментом в руке опытного охотника.

NL5cx IDUN
Мы с гордостью представляем один из лучших в мире охотничьих ножей - модель NL5cx Idun с лезвием из дамасской стали Cowry X. Это возможно лучшая в мире сталь для режущего инструмента всех категорий и определенно наиболее эксклюзивное лезвие.. Режущий край выполнен из порошковой стали следующего состава: C 3 %, Cr 20 %, Mo 1 %, V 0,3 % и железо до 100 %. Твёрдость стали на все HRC 64! Боковые стороны выполнены из нержавеющей дамасской стали закалки 120, и в сочетании с острым краем из порошковой стали, лезвие имеет красивую форму и силу. Обшивка выполнена из цельного никелевого серебра, остальные места на рукоятке из ламинированной кожи. Нож имеется в очень ограниченном количестве, и спрос иногда превышает наличие. Это исключительно хороший рабочий нож, но многие покупатели приобретают его для своей эксклюзивной коллекции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	NL1	NL2	NL3	NL4	NL5	NL5cx
Общая длина (мм)	385	323	268	244	215	
Длина лезвия (мм)	250	200	150	130	100	
Толщина лезвия (мм)	7	6,5	6	5	5	
Профильная форма лезвия	Выпуклая					
Захват	Сквозной					
Вес (нож)	520 г	380 г	280 г	190 г	180 г	
Сталь	Лам. VG10					
Твёрдость	59 HRC					
Материал рукоятки	Кожа и алюминий			Никелевое серебро		
Спаренный стержень	Нержавеющая сталь			Никелевое серебро		

Purveyor To His Majesty the King of Sweden

Охотничьи ножи

WM1

WM1/3G

H1

H1/3G

Purveyor To His Majesty
the King of Sweden

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	WM1	WM1/3G	H1	H1/3G
Общая длина (мм)	175		210	
Длина лезвия (мм)	71		100	
Толщина лезвия (мм)	3,5		5	
Профильная форма лезвия	Выпуклая			
Захват	Широкий			
Вес (нож)	70 г		180 г	
Сталь	VG10	3G	Лам.VG10	3G
Твёрдость (HRC)	59	62	59	62
Материал рукоятки	Терморун		Терморун	
Ножны	Цитель		Цитель	

FÄLLKNIVEN
QUALITY KNIVES
SWEDEN

WM1 – маленький любимец!
Для охоты часто достаточно длины лезвия в 7 см, лезвие толщиной в 3 мм выпуклой формы обладает достаточной силой и остротой. В начале мы думали, что VVM1 будет специальной моделью ножа для мелкой дичи, но время показало, что многие покупатели приобретают эту модель ножа для других целей. Когда мы дополнили нож пластмассовыми ножнами, позволяющими носить его на шее или в кармане, успех оказался сверх ожидаемого! Альпинисты, байдарочники, горные велосипедисты, путешественники – все по достоинству оценили насколько удобно носить нож на шее, он хорошо виден и легко доступен. Те же самые ножны вы можете с таким же успехом закрепить на ремне. Если вы хотите, чтобы нож сохранял свои острые качества еще лучше, эту же самую модель ножа вы можете приобрести с лезвием из ламинированной порошковой стали, модель называется WM1/3G.

H1 – мечта охотника крупной дичи
Материал ножа отвечает самым высоким техническим стандартам, и дизайн выполнен в северо-скандинавском стиле с использованием богатого опыта изготовления ножей. Длинная канавка на лезвии в сочетании с элегантным острием делает нож мечтой каждого охотника крупной дичи, это один из лучших охотничьих ножей в мире. Толщина лезвия на все 5 мм в спинке, но острый край остается исключительно острым и устойчивым, так как нож заточен в выпуклой форме. Удобный полный захват рукоятки выполнен из Терморуна. Так как на ноже отсутствует защита для пальцев, безопасное обращение предполагает, что охотник обладает достаточным опытом для обращенья с ножом модели H1. В целях гигиены охотничий нож поставляется только в цителевых пластмассовых ножнах. Охотникам обычно нравится нож, сохраняющий долго свою остроту, и это с успехом делает нож модели H1 с лезвием из ламинированной порошковой стали 3G. Эта модель называется H1/3G. Непревзойденный!

Охотничьи и многофункциональные ножи

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	F1M	F1	F1/3G
Общая длина (мм)	210	210	210
Длина лезвия (мм)	100	97	97
Толщина лезвия (мм)		4,5	
Профильная форма лезвия		Выпуклая	
Захват	Полный	Широкий	Широкий
Вес (нож)	200 г	150 г	150 г
Сталь		Лам. VG10	3G
Твёрдость (HRC)	59	59	62
Материал рукоятки		Микарта	Терморун
Ножны		Кожа, Кожа или Цитель	

FÄLLKNIVEN
QUALITY KNIVES
SWEDEN

Модель F1 – наш первый нож!
На создание этой модели ушло восемь лет. Модель ножа F1 используется сегодня как многофункциональный нож военно-воздушных войск Швеции. Нож прошел многочисленные испытания как в жаркие летние дни, так и в ледяные
холодные зимние ночи. В тщательно продуманной форме сочетается сила и современный дизайн. Тот факт, что нож пользуется популярностью и среди гражданских клиентов говорит о многогранности его использования. Сочетание вязкой, ламинированной специальной стали с удобным захватом подходят для всех! Многим этот нож очень нравится. Он в течение лет стал своего рода подписью нашего предприятия. Вы встречали лучший нож в классе такого размера ножей? Военным обычно не нравится, когда нож блестит, по этой причине мы предлагаем F1 с черным лезвием. Поверхность покрыта составом CeraCote 8H и держится очень прочно, но не вечно.

F1 Micarta
Всегда особенно интересно держать в руках нож ручного изготовления, невольно чувствуешь, что мастер вложил в этот нож свою душу, чтобы нож прослужил как можно дольше. Лезвие в полную ширину проходит через рукоятку, что придает ножу особенную тяжесть в руке. Если вы ищите эксклюзивный нож, эта модель будет для вас очень хорошим выбором – красивее ножа вы не найдете! Нож поставляется с полностью закрытыми кожаными ножнами.

F1/3G
Много лет тому назад, когда мы начали разрабатывать наши известные сейчас ножи Тре Крунур, мы хотели проверить совершенно новый сплав стали - ламинированную порошковую сталь. Наши испытания показали хороший результат, но мы хотели проверить сталь и на открытом рынке, чтобы чувствовать себя более уверенно. Мы изготовили 110 ножей F1 из стали 3G, и это ножи разошлись потом по всему миру. Ответная реакция была более, чем положительная, и мы открыли выпуск новой серии эксклюзивных ножей.

Ограниченное количество
Мы, однако, не рассчитывали на то, что рынок не забыл наш популярный нож F1 из этой супер стали, к нам со всего мира поступают запросы - нет ли в продаже ножа F1/3G. Очевидно сочетание красивого дизайна и супер стали клиенты не забудут никогда! По этой причине и в честь нашего 25-летнего юбилея, мы выпустили ограниченное количество ножей (1000 шт.) F1/3G. Ножи будут готовы к продаже летом 2009 года. Нож будет только с отшлифованным лезвием, отличительным знаком этого уникального выпуска будут две короны по каждую сторону овала.

Purveyor To His Majesty
the King of Sweden

Модель S1 – лесной нож

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	S1
Общая длина	247 мм
Длина лезвия	130 мм
Толщина лезвия	5 мм
Захват	Сквозной
Вес (нож)	190 г
Сталь	Лам. VG10
Твёрдость	59 HRC
Материал рукоятки	Терморун
Ножны	Кожа, Цитель

Модель S1
Для людей, проводящих долгое время в лесу и на природе, модель S1 подходит исключительно хорошо. Это нож высокого качества при малом весе. Нож хорошо подходит для охоты и рыбной ловли, используете ли вы его на пойманной щуке или лосе или косуле. Длина лезвия в 13 см дает возможность для сильного удара, толщина лезвия в 5 мм из специальной закаленной и ламинированной стали VG10 выдерживает максимальные нагрузки. Модель S1 это первый в мире нож в ножнах с выпуклой заточкой острой стороны лезвия. Вы сами выбираете открытые кожаные ножны или двойные безопасные цителевые ножны на любой сезон.

Сделайте ваш нож сами!

Лезвие ножа в мировом классе
Вы можете сделать ваш сугубо индивидуальный нож сами, используя наши модели. Так как захват лезвия соответствует линиям дизайна исходных моделей, лезвие будет особо сильным и устойчивым. Лезвие и спаренный стержень уже готовы. Единственное, что вам придется сделать, так это найти несколько красивых кусков дерева (или почему бы не рог, кость или другой красивый материал - используйте вашу фантазию), купить несколько заклепок на резьбе и обрезок трубки (есть у мастеров по изготовлению ножей и в специальных магазинах) и собрать все детали! Если вы не хотите сами делать ножны, вы можете приобрести отдельно только ножны, они гарантированно подойдут к лезвию, если рукоятка не будет сильно отличаться по форме от нашей модели ножа. Делать свой нож всегда интересно, помните, что вы используете лучшую сталь в мире (VG10, лам.VG10), сделайте всё возможное, чтобы рукоятка была красивой и у вас будет практичный нож с индивидуальным характером.

Лазерное гравирование

Увеличивает ценность подарка
Ценность подарка или ценного награждения будет значительно выше, если на нем выгравирован специальный логотип, сообщение или имя. Мы инвестировали в самое современное в Европе оптово-лазерное оборудования, позволяющее нам просто, строго и быстро сделать ваш нож индивидуальным именно для вас по доступной цене. Так как мы делаем это сами, под одной и той же крышей, стоимость не увеличивается оплатой дополнительных пересылок или условием большой партии продуктов, чтобы сохранить низкую стоимость каждого гравирования.

Доступная цена
Выгравировать имя на одном ноже по доступной цене сейчас вполне возможно. Новый тип лазерного гравирования не наносит ущерба природе, никакие отходы не попадают в воду или в воздух, и расход энергии при этом исключительно низкий. Лазерное гравирование дает очень четкое и детальное изображение, поэтому могут наноситься даже сложные логотипы. Для получения более подробной информации по ценам и времени поставок, посетите наш сайт в Интернете или позвоните нам.

Многофункциональные ножи

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	A1	A2
Общая длина (мм)	280	325
Длина лезвия (мм)	160	202
Толщина лезвия (мм)	6	
Профильная форма лезвия	Выпуклая	
Захват	Широкий	
Вес (нож)	310 г	370 г
Сталь	Лам. VG10	
Твёрдость	59 HRC	
Материал рукоятки	Kraton®	
Ножны	Цитель, Кожа	

A1 – популярный нож среди военных
Этот нож стал любимцем у военных пользователей, там, где есть нужда в сильном, надежном и безопасном инструменте, и чтобы избежать тяжелых, неудобных предметов в оснастке. Те же самые требования предъявляются и гражданскими клиентами – кому не хочется иметь спутника на ремне, когда вы неделю находитесь в походе. Несмотря на свой размер, модель A1 очень удобна и хорошо уравновешена, а на международном рынке нож считается самым лучшим для его стоимости. Толщина лезвия из ламинированной стали VG10 составляет 6 мм и лезвие исключительно прочное, так как острая сторона заточена в выпуклой форме. Нож хорошо режет в том числе и дерево. Покрытие из Ceracoat 8H делает поверхность черной, защищая её, от отражения и коррозии. Нож поставляется в отлитых пластмассовых ножнах из цителя.

Purveyor To His Majesty
the King of Sweden

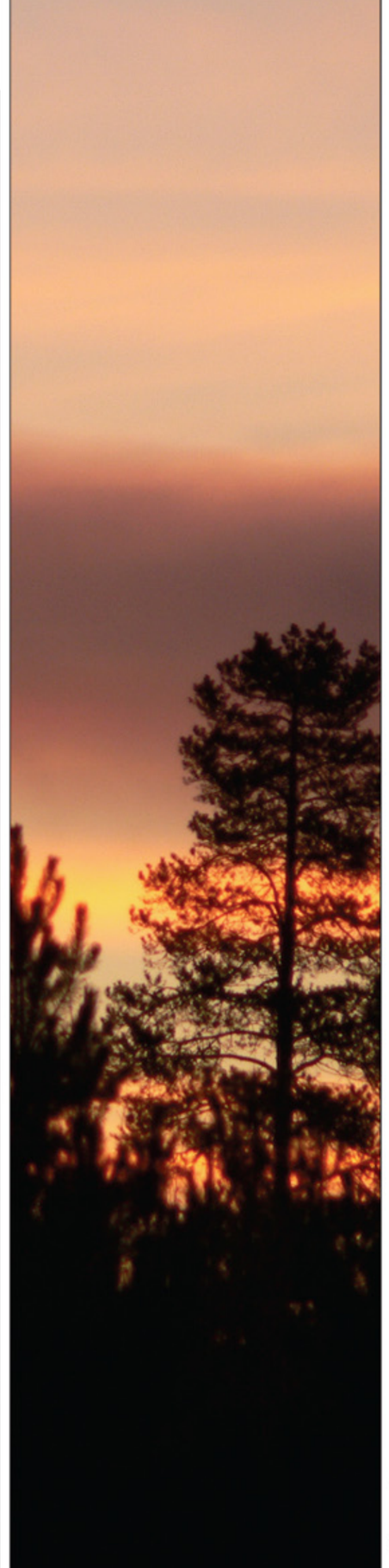
A2 – сильный нож для походов
Находясь далеко от населенных пунктов, всегда важно иметь при себе надежные приспособления. Некоторые вещи должны выдерживать что угодно. Модель A2, например, это сильный нож, который не подведет никогда, нож, выдерживающий сильные нагрузки. Предпосылкой является то, что мы используем ламинированную нержавеющую сталь новой технологии, острая часть лезвия состоит из известной VG10, а боковые стороны выполнены из вязкой стали 420J2. Сочетание различных видов стали позволяет хорошо сохранять остроту, и делает лезвие исключительно прочным. Так как мы поставляем этот нож с выпуклой режущей частью, он подходит для резки и для рубки. Модель A2 поставляется с хорошо скроенными ножнами из прочной бычьей кожи. Нож хорошо подходит для экспедиций и пребывания на природе, модель A2 – это само собой разумеющийся спутник в походе.

Военные ножи

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	G1	MC1
Общая длина (мм)	190	360
Длина лезвия (мм)	90	237
Толщина лезвия (мм)	4,5	6
Вес (нож)	100 г	360 г
Сталь	VG10	
Твёрдость	59 HRC	
Размер рукоятки	Терморун	Kraton®
Наружное покрытие	CC 8H	-
Ножны	Цитель	

Модель MC1 – современный нож миноискателя
Создание модель MC1 было результатом официального запроса страны NATO, и с весны 2002 года нож используется для разминирования. Особое внимание было уделено затачиванию ножа, исходным материалом было стальное лезвие толщиной в 6 мм и мы использовали точильный брусок очень большого диаметра. После такой предварительной заточки, мы вручную производили выпуклую заточку каждого ножа! Это делает режущую сторону исключительно острой при исключительной устойчивости. Рукоятка устойчива для захвата и выполнена из Кратона – материал, не теряющий устойчивости и совершенно не чувствительный к растворителям, маслам и DEET. Захват широкий сквозного типа и виден на конце рукоятки, как и на многих других ножах. Нож поставляется с двойными замыкаемыми ножнами.

Модель G1 - Garm Fighter
Модель G1 - это маленький, интересный нож в ножнах для военного использования. Мы использовали усовершенствованную специальную сталь, ставшую известной VG10, чтобы сохранить силу и остроту. Лезвие покрыто черным Ceracoat 8H, чтобы избежать рефлексов и для защиты от коррозии. Симметричная рукоятка выполнена из Терморуна, и делает захват удобным и надежным. Нож укомплектован ножнами из литой пластмассы Цитель, позволяющими носить нож на шее, в кармане или на ремне.



Профессиональные ножи для разделки мяса

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	F2	F3	F4
Длина лезвия (мм)	110	130	150
Толщина лезвия (мм)		2,5	
Профильная форма лезвия		Выпуклая	
Захват		Широкий	
Сталь		Лам. VG10	
Твёрдость		59 HRC	
Материал рукоятки		Терморун	
Ножны		Цитель	

Новые концепт качества
F2, F3 и F4 представляют собой новый концепт высококачественных ножей для разделки мяса и рыбы. В основе лежит надежная рукоятка A и к ней мы создали три формы лезвия, каждое для определенной цели. В отличие от других производителей, мы используем на режущей части только высококачественную сталь, хотя это делает изделие и в пять-десять раз дороже, мы считаем, что нож тогда будет соответствовать своему замыслу. Острота дешевого ножа для разделки мяса держится не долго, после нескольких заточек нож быстро приходит в негодность, но наш нож вы можете использовать на протяжение десятилетий. Это не только снижает эксплутационную стоимость ножа, но и доставляет удовольствие в работе. Конечно же, такой нож не следует откладывать в сторону после охоты, он очень пригодится и на кухне! Ножи поставляются с защитой режущей части из цителя. Лучше всего нож точить алмазным точильным бруском или алмазной сталью, см. наши продукты DC4 и D12.

Purveyor To His Majesty the King of Sweden

Модель F2
Этот нож можо использовать в самых различных целях, его короткое и заостренное лезвие хорошо подойдет для расчистки от костей, разделки мяса и для чистки рыбы. Короткое лезвие делает нож популярным на кухне, он режет быстро и точно всё, что угодно.

Модель F3
Я считаю, что это совершенный нож для разделки и расчистки мяса! Форма лезвия исключительно хорошо подходит для снятия шерсти на крупной дичи и для разделки перед вывешиванием. Так как режущая часть очень тонкая и прочная, нож легко разрезает толстую кожу, о чем, кстати, следует помнить, чтобы не порезаться.

Модель F4
При разделке более крупных частей, лучше пользоваться более длинным лезвием, разрез тогда будет ровнее и красивее. Я пробовал делать этим ножом рыбное филе и успех превзошел мои ожидания - узкое и жесткое лезвие исключительно точно прорезает восьми килограммового лосося по всей длине.

Кухонные ножи

K1 и K2 – легкие, гигиеничные и острые!
Больше всего поражает острота этих ножей и то, как удобно они лежат в руке. Не много моделей ножей на мировом рынке облают такими прекрасными характеристиками при такой привлекательной цене. Тот факт, что мы изготовляем эти ножи из ламинированной стали VG10 исключительно примечателен, так как это эксклюзивная сталь, она очень дорогая и трудно поддается обработке. Если к этому еще добавить удобство, безопасности, гигиеничную ручку, в результате у нас будет непревзойденный по качествам нож! Эти ножи рекомендуется использовать людям с аллергией на никель.

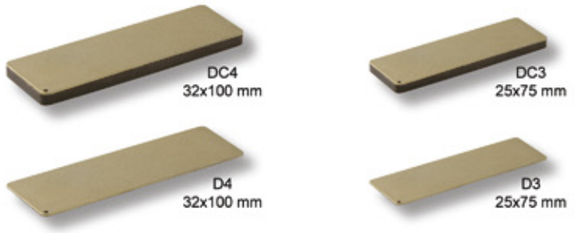
Два излюбленных типа кухонных ножей!
Модель K1 – это классический кухонный нож, который режет в обоих направлениях. Работать с этим исключительно легким и устойчивым ножом одно удовольствие, резание не требует никакого усилия, нож чувствуется как удлинение вашей руки. От души рекомендуем этот нож!
Модель K2 является обязательным на современной кухне. Мелко нарезанные свежие овощи не только повышают благосостояние, на них приятно смотреть и они в такой резанной форме исключительно вкусны. Только японский сантокун совершенного дизайна в состоянии такое выполнить!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	K1	K2
Общая длина (мм)	330	305
Длина лезвия (мм)	200	175
Ширина лезвия (мм)	46	47
Захват	Широкий	
Сталь	Лам. VG10	
Твёрдость	59 HRC	
Материал рукоятки	Терморун	

Точильные приспособления

D12
300 mm

C12
300 mm



Материал для продажи

Cap

T-shirt
Size: L,XL,XXL

Band-aid

Patch

Stickers

Posters

Catalog 2009

FÄLLKNIVEN
QUALITY KNIVES
SWEDEN

Алмазные/керамические точильные приспособления
Комбинированный алмазный и керамический точильный брусок позволяет выполнять все типы заточивания. Точильные бруски DC3 и DC4 состоят из мелкого алмазного (25 микронов) и специального керамического материала из синтетических шариков. Преимуществом этого материала является то, что, несмотря на износ, он не теряет своей формы и остается плоским. Это очень важно при заточивании ножа. Так как алмазный/керамический точильный брусок представляет собой самый твердый из известных нам материалов, он пригоден, для заточивания любого типа стали, в том числе и порошковой стали. У вас нет необходимости пользоваться водой или маслом, и для чистки точильного бруска, достаточно небольшого количества теплой воды с добавлением средства для мойки посуды. Точильные бруски чувствуются в начале несколько сырыми, но после недолгого использования они становятся более гладкими/лучше. Точильные бруски поставляются в кожаном футляре.

D3 и D4
Режущая часть лезвия после заточивания алмазным точильным бруском будет достаточно острой, редко кому понадобится заточивания до уровня лезвия. Микро зубья, которые остаются после заточивания алмазным точильным бруском, режут быстрее и ровнее, чем лезвие. По этой причине мы предлагаем несколько видов точил, поверхность которых выполнена из промышленного алмаза и покрыта титан-алюминием-нитридом (TAN). Точильные бруски поставляются в коричневом кожаном футляре.

D3t и D4t
Тот же самый точильный брусок, что и выше, вместо кожаного футляра, он поставляется с клейкой с обеих сторон лентой, позволяющей закрепить его где угодно, например на наших цителевых ножнах. Лента (VHB 5925F) и через сутки держит точильный брусок исключительно прочно. По размеру D3t подходит для пластмассовых ножен F1, H1 и S1, а D4t лучше всего подходит для пластмассовых ножен A1.

Алмазная точильная сталь D12
Для быстрого заточивания кухонных ножей лучше всего использовать алмазную точильную сталь D12. Овальный точильный брусок покрыт алмазом, быстро затачивающим режущую часть ножа, даже если она выполнена из твёрдой, нержавеющей стали. Для увеличения срока службы, мы покрыли сталь титан-алюминием-нитридом – исключительно твёрдым материалом, имеющимся только в эксклюзивных продуктах. Алмазная сталь используется в первую очередь для восстановления клинообразной формы режущей стороны лезвия и в некоторых случаях микро зубья, которые остаются после заточивания таким бруском, режут исключительно хорошо, например, свежий хлеб.

Керамическая сталь C12
Если кухонный нож временно притупился, его достаточно заточить керамическим точильным бруском. Эта керамическая сталь выполнена из керамики с микро канавками, вдоль всего бруска. Микро канавки шлифуют режущую сторону и снимают сырой край, после чего он опять становится прочным и острым. Сочетание алмазной сталь и керамической стали представляет собой лучший материал для затачивания ножей. Керамическая сталь в основном не изнашивается, но её легко переломить, например, уронив на пол.

Как правильно затачивать нож?
Нож лучше всего затачивать на плоском алмазном точильном бруске, например D3, D4, DC3 или DC4. Технология затачивания проста: Попытайтесь срезать тонкий слой с точильного бруска! Невозможно, но вдруг вы начинаете держать нож под правильным углом и делать правильное движение. Вы можете водить лезвие кругами или восьмёркой по бруску. Отшлифуйте в конце режущую часть на керамическом точильном бруске. В воде или масле нет необходимости.
Как в таком случае можно увидеть, что точильный брусок точит в правильном месте? Проще всего это можно увидеть так: Окрасьте маркером режущий край лезвия. Когда затачиваете нож, вы сразу увидите, в каком месте брусок снимает краску.

Выпуклая форма режущего края
Многие наши ножи поставляются с выпуклой формой режущего края и многие спрашивают, как правильно затачивать такой край. Это легче делать, чем может показаться - ключ в том, чтобы использовался плоский алмазный точильный брусок, и заточка должны выполняться вручную. Режущий край должен оставаться тонким, он будет тогда лучше резать. Он по-прежнему остается прочным, так как выполнен из специальной и порошковой стали. Так как выдерживать одинаковый угол затачивания вручную практически невозможно, вы автоматически будете создавать выпуклую форму режущего края, который по-нашему мнению является оптимальным для сочетания остроты и силы.

Услуги затачивания
После нескольких лет активного использования, режущий край становится толстым и нож должен быть заточен, т.е. утончён настолько, чтобы вы смогли выполнять затачивание ножа на бруске или стальным точильным приспособлением. Если у вас нет доступа к соответствующим станкам или нет необходимого знания, вышлите нож нам для затачивания. Мы воссоздаем первоначальную форму ноже и выполняет соответствующую отделку его поверхности.

FÄLLKNIVEN AB

Краткая информация о Fällkniven AB
Мы представляем семейное предприятие, с традициями, уходящими в торфяные разработки Норботена. Мы охотники и рыболовы на протяжение десятилетий и на опыте знаем какие функции следует ожидать от ножа. Предприятие было основано в 1984 году и считается сегодня ведущим в мире в области изготовления ножей. Разработка ножей собственной конструкции началась в 1987 году и сегодня является основной деятельностью предприятия Fällkniven AB.

Ножны
Мы уделяем особое внимание изготовлению хорошо функционирующих ножен, так как ножны делают нож доступным. Мы единственное предприятие, предлагающие ножны различного типа для каждой модели ножа. Как правило, у вас всегда есть возможность выбора красивых, хорошо скроенных кожаных ножен или литых ножен, не поддающихся разрушительному влиянию климата из исключительно сильного цителя. Кожаные ножны не подлежат смазыванию жиром и обрабатываются, например, обувным кремом или воском, чтобы они сохраняли свои влагоотталкивающие качества.

Философия дизайна
За каждым ножом стоит несколько лет разработки и испытаний. Помимо наших собственных испытаний, мы высылаем ножи на проверку лаборатории Технического Университета в Люлео, где ножи проверяются на перелом, более подробно об этом на нашем сайте Интернета. Наши ножи очень надежны, даже в самых экстремальных условиях. Мы, как единственное предприятие в мире используем для наших ножей эксклюзивную специальную сталь, благодаря чему наши ножи очень высокого качества.

Специальная нержавеющая сталь
Сталь VG10 дорогая, она трудно поддается обработке, она закалена и с надлежащим отпуском. Сегодня мы используем почти исключительно ламинированные лезвия, так как они более, чем на 20% прочнее литых. Поверхность на 420J2 и режущий край VG10 делают лезвие исключительно прочным и долго сохраняющим остроту.

Дамасская сталь
Искусство изготовления дамасской стали почти тысячелетней давности. Кузнец смешивает на наковальне различные сорта стали, и в результате чего лезвие получается красивым и прочным. В нашем эксклюзивном ноже NL5cx мы добавили порошковую сталь (Cowry X) на режущем крае, что сделало лезвие исключительно острым и красивым.

Порошковая сталь
Опыт показал, что ламинированная порошковая сталь намного лучше, несмотря на то, что она дороже и что с ней труднее работать. Мы считаем, что в будущем, ножи высокого качества будут с режущем краем из порошковой стали. Никакой другой материал не способен сохранять остроту затачивания лучше этого. Ламинированная порошковая сталь присутствует более, чем в половине наших изделий, и в будущем это количество будет еще больше.

Черное лезвие
Черное покрытие предохраняет лезвие от коррозии и исключает нежелательные рефлексные отражения. Мы используем для покрытия состав Ceracoat 8H – очень сильное средство, но нанесение черного покрывающего слоя на отшлифованную поверхность из нержавеющей стали практически невозможно, и поэтому не следует ожидать, что такое покрытие выдерживает любые нагрузки. При использовании ножа, например, в соленой воде, мы рекомендуем ножи с таким покрытием.

Материал рукоятки
Форма рукоятки, закалка и материал создают эргономическую форму ножа и надежность захвата. Устойчивость к изнашиванию, чувствительность к химикатам и УФ свету – это параметры, оптимально соответствующие многолетнему использованию ножа.

Гарантии
Мы даем гарантию на дефект материала и изготовления на два года. Другими словами, гарантия покрывает неисправности, которые могли возникнуть в процессе изготовления, и которые не были замечены до тех пор, пока нож не начал использоваться. Дефект, как правило, обнаруживается в течение полугода, а не после нескольких лет. Мы отремонтируем ваш нож или заменим его на новый. Гарантия теряет свою силу в том случае, если нож используется неправильно. Нож – это режущий инструмент высокой точности и не предназначен для того, чтобы им выламывать или сгибать. Потеря окраски по причине крови, соленой воды или других коррозийных составов не охватывается гарантией, гарантия не охватывает сломанное острие лезвия. Ножны могут быть заменены в том случае, если они были неправильно изготовлены.

Уход за ножом в ножнах
Самым лучшим уходом является сохранять нож чистым и сухим. Мойте нож в теплой воде с добавлением небольшого количества средства для мойки посуды, и дайте ему, потом, хорошо просохнуть. Лезвие не требует смазывания маслом или густой смазкой, но деревянная рукоятка будет красивее, если её обрабатывать маслом для дерева или составом для мебели. Кожаные ножны не требуют ухода, но небольшое количество силиконового обувного крема или воска улучшает влагоотталкивающие свойства кожи. Не используйте густую смазку, так как она размягчает кожу.

Советы по уходу за складным ножом
Так как в конструкцию складного ножа входят подвижные детали, он не будет настолько сильным как нож в ножнах. Если со складным ножом обращаться жестко, его лезвие будет скоро расшатано и замыкание лезвия не будет надежным, при таком обращении гарантия теряет свою силу. Современный складной нож также можно мыть в теплой воде с добавлением небольшого количества средства для мойки посуды. Избегайте использования смазки и масел, так как современные складные ножи оснащены самосмазывающимися подшипниками. Густая и другая смазка притягивает пыль и грязь, и скорее не уменьшает износ, а способствует износу.

FÄLLKNIVEN
QUALITY KNIVES
SWEDEN

Akke

Maria Eric Zack Ann-Sofie Julia Peter Jordan

Purveyor To His Majesty the King of Sweden

Address	Telephone	Telefax	Internet	E-mail
Granatvägen 8 S- 961 43 Boden Sweden	0921-544 22 Int. +46-921 544 22	0921-544 33 Int.+46-921 544 33	www.fallkniven.com	info@fallkniven.se

Bank	Bankgiro	Reg nr.	Vat No.	
Handelsbanken	879-8241	4816930-4	556494-8684	SE556494868401