

# Mikešovo nožobraní

...řízný a vostrý občasník o nožích určený všem nožomilům

## MIKOV 115

Víte, jaký je rozdíl mezi švýcarským nožem a nožem z Českého Švýcarska?

Na první pohled téměř žádný.

Abychom se nezabývali nožíky českých výrobců jen okrajově, připomenu tentokrát více či méně podařený klon *Victorinoxu 111*.

Je jím řada *Mikovů 115*. Nenechme se zmýlit rozdílem v číslech, nožíky jsou opravdu stejně veliké. Čepel je také stejně dlouhá, jen je v seriové výrobě z oceli AISI 420 a ve verzi internetového prodejce [www.mujmikov.cz](http://www.mujmikov.cz) z oceli AISI 440. Na rozdíl od *Victorinoxu* ale nemají *Mikovy* střenky ploché, ale ergonomicky tvarované. V plné výbavě, tedy s čepelí nože, pilkou, otvíráky na konzervy a korunkové uzávěry, vývrtkou a bodcem je nyní cena příjemných 476 Kč, běžná cena je 595 Kč a při TOP členství v KČT jej dostanete jako dárek. Proti *Victorinoxu* tedy cena cca poloviční.

Ve verzi pro *Mujmikov* však chybí nožíku bodec a stojí 679 Kč (to je dáno použitým, lepším materiálem). Čepel samotná je o maličko tenčí – 2,2 milimetru oproti 2,5 mm u švýcara. Jištěná je pojistkou typu liner lock, tedy opět plíšek jistící proti nechtěnému zavření. Jestliže trochu zatlačíme na hřbet čepel otevřeného



nože, zjistíme, že má čepel proti pojistce trochu vůli, které si však při běžném krájení či řezání ani nevšimneme. Čepel se dá pochopitelně naostřit do jedovata, ale ostří se musí obnovovat častěji.

Na běžné používání při výletech a výpravách (nakrájení svačiny a uříznutí prutu na opékání) je nožik vyhovující. Jestli a kdy povolí nýtované spoje skryté pod střenkou, záleží jen na tom, jak se k noži bude majitel chovat. Nůž určitě není určen na nějaké hrubší práce jako je púlení polínka, a to ani tenkého. Na to je vždy lepší sekyrka.

## Míry a váhy

<b>Hmotnost nože:</b>	<b>149 gr</b>
<b>Délka:</b>	<b>110 mm</b>
<b>Čepel:</b>	<b>90 mm</b>
<b>Šířka čepel:</b>	<b>15 mm</b>
<b>Cena:</b>	<b>běžná 595 Kč</b>
	<b>současná 476 Kč</b>
	<b>TOP KČT 0 Kč (dar)</b>

**Materiál čepel**  
- nerezová ocel 420 - 55HRC  
**Materiál střenky:** plast

## FINKA

Dalším nožíkem, se kterým vás chci seznámit, je nůž skandinávského typu, tzv. finka. Základem je čepel Polar 95 z uhlíkové oceli opatřená v obchodě [Jatagan.cz](http://Jatagan.cz). Rukojeť je montovaná na trn, prolepená epoxidovým lepidlem. Materiál rukojeti je mosaz, kůže, jelení paroh, dřevo z mahagonu, zebrano a kořenice Vřesovce stromového. V době, kdy jsem nožik vyráběl, jsem neměl patřičně velký kus dřeva na rukojeť, a tak vznikla tato skládaná rukojeť. Čepel má skandinávský výbrus bez fasety, takže při broušení je v kontaktu s brouskem celá plocha výbrusu. Toto ostří je opravdu velice řezivé, takže jde dobře do řezu jak při přípravě potravin, tak při vyřezávání ze dřeva. Jak jsem již psal, je čepel z uhlíkové oceli, to znamená, že není nerezová, a tak se o ni musím trochu starat. Po řezání ovoce a zeleniny, které obsahují kyselé látky je tedy dobré nůž osušit a nakonzervovat. Zní to složitě, ale nejjednodušší je nožem pořádně zakrojít buď do slaniny, nebo tvrdého salámu. Sádlo se už postará o namaštění čepelky samo a dobře.



Rukojeť je ošetřena povařením ve směsi olivového oleje a včelího vosku. Pouzdro nože je toulcové, skandinávského typu z hovozí kůže namořené lihovým mořidlem a ošetřené přípravkem s včelím voskem. Uvnitř pouzdra je vložka proti proříznutí a hlavně propíchnutí.

Cena čepel 399 Kč, cena materiálu na rukojeť a pouzdro cca 300. Cena nožíku při nákupu materiálu a použití vlastních rukou se tedy dostane cca k 700 Kč.

A jak takový, nebo podobný nůž vzniká si můžeme ukázat zase někdy příště.

*Jiří Mikeš Lukeš*

*TOM Veverk, Brandýs nad Labem*

## Míry a váhy

<b>Hmotnost nože:</b>	<b>149 gr</b>
<b>Čepel:</b>	<b>95 mm</b>
<b>Šířka čepel:</b>	<b>20 mm</b>
<b>Síla čepel:</b>	<b>3,3 mm</b>
<b>Celková délka čepel:</b>	<b>212mm</b>
<b>Celková délka celého nože:</b>	<b>217mm</b>
<b>Čepel Polar. Uhlíková ocel kalená na 59 HRC (C-0,81 Mn-0,56 S-0,004 P-0,01 Si 0,35 V-0,161 Cr-0,54)</b>	