

О ПРЕДПРИЯТИИ

Компания ООО ПП "Кизляр" была основана в 1999 году, на данный момент компания уже имеет высокую известность не только на российском рынке, но и за рубежом. Деятельностью компании является производство гражданского холодного клинкового оружия, ножей бытового назначения и сувенирного оружия.

Все модели ножей, кинжалов и шашек изготавливаются вручную, с применением традиций кавказских оружейников прошлых веков.

Круг пользователей ножей "Кизляр" очень широк, в него входят охотники, рыболовы, туристы, военные, сотрудники спец. подразделений, коллекционеры, домохозяйки и т.д. Спрос на ножи, как в России, так и за рубежом постоянно растет. Реализация идёт через собственную экспедиторскую службу в более шестисот торговых точках практически во всех регионах РФ.

Осуществляются экспортные поставки на:

- Украину
- Белоруссию
- Казахстан
- Армению
- Объединённые Арабские Эмираты
- Чехию
- Словакию
- Великобританию
- Германию
- Австрию
- Австралию
- США
- Тайвань.

Завод «Кизляр» — действующий участник Ассоциации «Народные художественные промыслы России». Предприятие — многократный победитель и лауреат престижных конкурсов, выставок (включая «100 лучших товаров России»). Вся продукция компании нашего производства проходит обязательную сертификацию.

В производстве используются новейшие производственные технологии и традиционная ручная работа, что позволяет предложить лучшее соотношение качество/цена на российском рынке. Сегодняшняя программа фирмы настолько обширна, что может обеспечить каждого подходящим ножом с любым вкусом и уровнем дохода.

У охотников, коллекционеров, любителей туризма есть роскошный выбор, и каждый год они могут обнаружить новые модели.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Внимание!

1. **Производитель** оставляет за собой **право без уведомления** потребителя **вносить изменения в конструкцию** изделий для **улучшения** их технологических и эксплуатационных параметров.

2.

1. *Предприятие-изготовитель гарантирует **пожизненную** работу изделий со дня продажи торгующей организацией при условии соблюдения правил эксплуатации и хранения.*

2. *Претензии не принимаются, если нож поврежден в результате использования его не по назначению, либо небрежного обращения покупателя с изделием, а также при отсутствии паспорта со штампом магазина и отметкой о дате продажи.*

3. *В случае возникновения дефектов по вине предприятия, ООО ПП "Кизляр" обязуется безвозмездно произвести ремонт или замену дефектного изделия.*

В случае обнаружения Вами дефекта или же поломки ножа, просим Вас написать письмо с описанием дефекта или проблемы на почту chief.kizlyar@mail.ru

Дефектные ножи отправляйте к нам на производство по адресу г.Кизляр, ул.Грозненская д.97А 368830

"HP-19"



Встречайте «HP-19»- острота и безупречная прочность! «HP-19» - нож для тяжёлой разноплановой работы, а также надёжный тактический инструмент. За счёт прочного кончика и формы танто, клинок имеет высокую проникающую и пробивную способности. При толщине клинка в 3,8 мм нож позволяет эффективно и безопасно рубить, колоть, отсекать и пробивать. Материал рукояти эластрон ухватист и надежен. Конструкция ножен позволяет разместить нож, как на поясе, так и на элементах разгрузки в любом удобном положении – вариантов ношения множество. «HP-19»— прекрасный вариант для туристов, охотников, путешественников, сотрудников специальных подразделений, работников МЧС и иных спасательных служб. «HP-19» удобно носить (на рюкзаке, ремне, разгрузке, бронежилете и т. д.) и легко извлекать из ножен.

"ВИТЯЗЬ"



Радые представить вам очередную новинку- нож «Витязь». «Витязь» это гражданская версия боевого ножа. Благодаря своим отличным тактическим характеристикам нож можно использовать как боевой, так и как многофункциональный инструмент. Диверсия в тылу врага или очередной выезд на природу, отправляетесь в разведку или в лес на охоту - «Витязь» станет вашим надежным помощником в любой ситуации. Клинок длиной 163 мм с достаточно толстым обухом 4,8 мм поможет справиться даже с тяжелой работой. Покрытие клинка черный хром превосходно сочетается с рукоятью из черного эластрона Удобная рукоять обеспечивает надежную фиксацию в ладони от проскальзывания. Ножны изготовлены из высококачественной кожи Общая длина 290 мм
Длина клинка 163 мм Толщина клинка 4,8 мм Вес 246 гр.

"ВЕКТОР"



- При разработке ножа нам удалось в очередной раз решить задачу практичного, удобного, функционального и при этом доступного ножа. Общая длина ножа 247мм, длина клинка 126мм, а толщина обуха 3,8 мм. Сталь AUS-8 японского происхождения имеет оптимальный состав элементов, благодаря которым не ржавеет, хорошо держит кромку и легко правится. Нож «Вектор»-инструмент для решения различных задач на охоте, в походе, а также в бытовых условиях. Красота ножа скрывается в его простых и плавных линиях, прямой режущей кромке, плавно поднимающейся к острию. Тактические ножны с универсальным настраиваемым подвесом дают возможность крепления ножа на любой ремень или лямку от рюкзака в любом положении, а надежная фиксация клинка не даст возможности случайному выпадению. Нож "Вектор" - это надежная и функциональная модель современном стиле.

Кухонный набор КВАРТЕТ

В течение более чем целого месяца я и члены моей семьи, многочисленные знакомые – все тестировали кухонный набор «Квартет» (с подставкой) от ООО ПП «Кизляр», состоящий из 4-х ножей. Настолько долгий тест связан с тем, что, к примеру, если охотничьим или туристическим ножом пользуюсь в основном я (соответственно, мнение в словах у меня также оформляется довольно быстро), то с кухней дела оказались не столь просты – пришедший комплект ножей регулярно проверяли 4-5 человек. А, особенно учитывая наложившиеся на этот период праздники 23 февраля и 8 марта, когда всё сопровождалось суетой – каждый (и каждая) из участников составлял свою точку зрения и направлял тестирование в своём направлении. В итоге, получилась эдакая картина из басни Крылова про лебедя, рака и щуку.

9312



Но, в общем, справиться с накопившимся материалом, разнообразием мыслей и упорядочиванием всего этого – мне все же удалось, плюс свой первый видео-тест в жизни сумел скомпоновать, составить и смонтировать (раньше занимался только текстовыми описаниями).

От данного вступления – перейду уже, собственно, к описанию набора «Квартет» и поделюсь впечатлениями от кухонных ножей «Кизляра».

Внешний вид, комплектация

Ножи пришли в прямоугольной яркой картонной коробке, внутри которой находилась завернутая в пищевую пленку цилиндрическая упаковка из прозрачного пластика на черной подставке. Четыре входящих в кухонный комплект ножа скреплены вместе пластиковой стяжкой и размещаются довольно надежно и крепко.



Все в состоянии «из коробки» выглядит красиво, привлекательно и вполне подойдет для подарка на тот же Международный женский день, например. Забегая вперед, скажу – результат тестирования оказался весьма позитивным: например, дамы от такого подарка точно будут в восторге.

Хотя вначале мне все-таки придется написать о выявленных минусах, ибо они сразу стали видны. Справедливости ради, скажу: конструкция упаковки и подставки, о которых пойдет речь ниже – это практически все минусы данного кухонного набора.

Сами ножи, как инструменты – просто супер.

Упаковка и подставка

Подставка из прозрачной упаковки вынимается легко, аккуратно, но после того, как стяжка срезана и ножи устанавливаются красивым веером – про внешнюю упаковку можно практически забыть.



Связано это с тем, что подставка не предусматривает расположения всех четырех ножей в положении рукояткой вертикально вверх. Специальные отверстия под кончики клинков (острия) – фиксируют только такой «веер», как на фото.

Это, конечно, выглядит красиво, но почти всегда не очень практично – на кухне женщинам часто не хватает места и в процессе тестирования мои участницы предпочитали держать ножи где угодно – на магнитной доске, на столе, в деревянной подставке от других ножей, но только не в заводской подставке от «Кизляра».

9344



Поскольку ножи я за этот месяц часто перевозил с места на место – из дома в гости, обратно домой, на работу для фотосессии и т. п. – приходилось каждый раз собирать всю конструкцию вертикально, чтобы одеть сверху пластиковый цилиндр упаковки. И практически с самого начала эта упаковка начала страдать – лезвия заточены очень остро, а поскольку конструкция в вертикальном положении неустойчива – то пластик прорезался при надевании очень легко и свободно.

9002-2



Так что первый вывод касемо упаковки – если уж вы ее сняли, то больше надевать её не стоит – внешний вид пострадает.

Вторая часть найденных минусов касается непосредственно самой подставки. Как я уже упомянул выше – черная пластиковая подставка при хранении и использовании ножей почти не использовалась. Как выяснилось опытным путем, кроме красивого внешнего вида для хранения комплекта ножей – у нее, по сути, нет никаких достоинств.

Подставка изготовлена из пластика, а значит – очень легкая. Настолько легкая, что малейшее случайное касание приводит к падению всех ножииков вместе. Во-первых, жалко сами ножи подвергать лишний раз падениям, а во-вторых, с учетом их заводской остроты – можно ненароком пораниться самому (когда 4 ножа падают в рассыпную – это не очень приятно). Сами ножи также не отличаются хоть сколько-нибудь ощутимым весом – это, конечно хорошо при работе, но и спасти общую ситуацию с подставкой не в состоянии.

9002-3



Из-за данной «невесомости» можно невзначай угробить домашних животных, которые вполне могут хвостом задеть подставку, лазая по столу в отсутствие хозяев. Ну и про пол не стоит забывать – линолеум, паркет или ламинат – скорее всего не выдержат падения на них кизлярских клинков; а сами клинки (я так полагаю, но не проверял) не выдержат падения на кухонную кафельную плитку – есть риски повреждения острия и получения выбоин на режущей кромке.

Кроме всего упомянутого, вынуть один нож из четырех из подставки, не придерживая остальные три второй рукой – было в 100% случаев чревато тянущимся вслед поднятием и падением всей конструкции, с описанными выше опасностями и рисками.

В общем, настолько легкая подставка – это серьезный минус, практически исключающий практическое ее применение.

Далее, собственно, по конструкции подставки. Женщины уже привыкли к простым деревянным подставкам от современной дешевой продукции, в которые кухонные ножи вставляются в дерево полностью под рукоять. Такие подставки довольно надежно стоят на столе (масса у них достаточная, по столешнице не скользят), а ножи из них легко и быстро достаются даже одной рукой.

Первые же попытки разместить ножи на штатной подставке из комплекта регулярно приводили к замешательству и недоумению – как же все-таки разместить эти ножики, чтобы они а) не разваливались, б) не падали все вместе и в) стояли красиво.

И даже фотка из интернет-магазина «Кизляра» помогла только раза с третьего-четвертого, когда мы определились с соответствием прорезей для каждого ножа и догадались установить кончик острия в специальные пазы в подставке, чтобы «веер» закрепился. При этом, симметричность «веера» также не отличалась однородностью раз от разу, истинной красоты мы сумели добиться всего-то несколько раз – и в итоге от использования штатной подставки было решено отказаться совсем.

9475



Подытоживая часть обзора по упаковке и подставке – скажу, что пока всё находится в коробке и на картинках в интернете – это выглядит красиво. Подарить или купить такой набор будет приятно – он компактен, приятен для глаза и для рук. Но использование подобной конструкции на практике – просто невозможно.

Состав ножей и их технические характеристики, сфера применения

В комплект кухонного набора входят 4 ножа. Они во многом достаточно универсальны: четко и однозначно разграничить их по типовому применению я не сумел (поскольку профессиональным поваром не являюсь). Тем не менее, условно я поделил их следующим образом:

Нож №1 – «шеф-нож», самый крупный нож набора «Квартет».

9329



Длина «шефа» составляет 295 мм, а размеры клинка 170x40x2,4 мм. Длина режущей кромки 178 мм, размеры рукояти (они у всех ножей в комплекте одинаковые) 17 мм толщина и 26 мм максимальная ширина. Вес 124 грамма.

Нож большой, широкий, но в то же время легкий. Спуски клиновые, с подводами. Угол заточки 30 градусов.

Применяется как основной нож на кухне – для резки овощей, мяса, рыбы; для шинковки и всего того, что не требует тонкой работы.

9386



Нож №2 – нож универсальный, «кухонный», не знаю, как его еще можно назвать точнее.

9462



Нож в длину составляет 26 см, клинок 137х38х2,4 мм. Вес 114 г. Угол заточки также 30 градусов.

Нож «кухонный» – также широкий, эдакий «укороченный шеф». Им очень удобно резать мясо на ломтики, нарезать рыбу – то есть, проводить всю ту работу, где не столь важен длинный клинок.

Шеф и универсальный кухонный нож – отличаются от двух других ножей комплекта наличием классической традиционной заточки с клиновидными спусками.

Нож №3 – филейник.

9429



В принципе, он, скорее всего и является филейным ножом для профессионального повара, поскольку является самым тонким (143х25х1,3 мм - размеры клинка, общая длина 27 см, угол заточки 25-26 градусов, вес 79 грамм). Кроме того, клинок неплохо изгибается и очень аккуратно режет. Но мы его использовали также и для тонкой нарезки овощей для салата, например.

9499



Филейный нож – единственный в наборе, который так остро заточен. В принципе, после всего периода тестирования именно на нем одном появились видные поблескивания режущей кромки – остальные ножи нисколько не пострадали. Тем не менее, я по итогам теста просто прошелся мусатом пару раз, и всё – режущие способности кухонного комплекта «Квартет», конечно на высоте.

И самый маленький нож №4 – я его назвал «овощной» нож.

9436



Размеры овощного ножа – длина с рукояткой 23 см, клинок также тонкий, как и у филейника – 105x25x1,3 мм, а угол заточки 30 градусов. Масса овощного ножичка – 74 грамма.

У ножей 3 и 4 – заточка стамесочная односторонняя.

По стамесочной заточке сразу хочется сделать отдельное замечание. Считается, что скос в таком виде заточки должен быть со стороны рабочей руки – так что эти два ножа, которые идут в кухонном наборе штатно – предназначены для правой руки. Но зато такие ножи легко затачиваются.

Ну и для работы с ножами с такой заточкой нужна некоторая сноровка.

Общий вес кухонного набора вместе с коробкой, упаковкой и подставкой – составил 585 грамм.

9424



Все ножи имеют конструкцию с проходящим до самого окончания рукояти хвостовиком. В задней части рукояти находится отверстие. Темляк-то вряд ли кто-нибудь будет вешать на кухонные ножи – но, тем не менее, отверстие под это подойдет.

Сталь всех клинков – AUS-8 с твердостью 56-58 HRC. Хороший вариант для кухонников – клинки одновременно и довольно твердые, и заточку хорошо держат, и в то же время заточка каких-то проблем не составит. ООО ПП «Кизляр» не зря эту сталь использует в качестве серийной, за её универсальность. Материал рукоятей – Elastron G, отличный резинопластик, который и не скользит в мокрых руках, и на ощупь приятен, и мыть его очень легко.

9381



Тестирование на рыбе

Для нарезки рыбы для запекания в духовке я решил попробовать в деле кухонный нож и шеф-нож. Задача состояла в том, чтобы порезать форель на не очень большие кусочки, удалить голову – в общем, классика. Кухонник справился с задачей на отлично – резал ровно, без особенных усилий, даже нажимов не пришлось делать. Вторую рыбку я разрезал уже шеф-ножом, и он также справился на «ура». Разница том, что для не очень крупной рыбы – хватит и кухонника, а если рыба большая - то лучше резать шефом – он просто длиннее.

9492



Тест на овощах и других продуктах

Поскольку мы готовились к праздникам, продуктов удалось порезать достаточно много и разных – в частности, лук я попробовал крошить овощным ножиком и филейным ножом. И если у овощного слегка не хватает длины клинка для удобной нарезки колечек – то для филейного ножа такой проблемы нет совершенно – для шинковки он подходит отлично.

9508



Кстати говоря, счищать нарезанные овощи я настоятельно рекомендую только обухом – повернуть нож в руке не так сложно. А то многие привыкли как резать, так и скидывать крошенные продукты в миску – прямо лезвием поперек по доске... Хорошие ножи беречь нужно :).

Единственное, на что еще раз обращаю внимание – работа ножом с односторонней заточкой немного отличается от обычной – и если нарезать овощи колечками, например, таким лезвием очень удобно – то чистить картошку уже нет, нужно привыкнуть.

Порезал также огурцы в салат, помидоры – в зависимости от размеров продуктов используя филейник, овощной нож или шеф.

9518



Тонкая нарезка помидора (тест заводской заточки)

В процессе готовки салата решил протестировать заводскую заточку – попробовал нарезать помидоры максимально тоненькими, прозрачными колечками. Как считается, помидор один из самых сложных в нарезке продуктов, поэтому тест качества заводской заточки провести было решено именно на нём. Как показали опыты – порезать томат тоненькими кольцами вполне можно, заточка справляется.

Также провел еще один тест – поставил нож лезвием вверх и сверху уронил на него помидор. Получилось забавно, но с некоторой сноровкой – этот трюк выглядит вполне эффектно. Использовал для этого филейный нож, он вполне справился.

9526



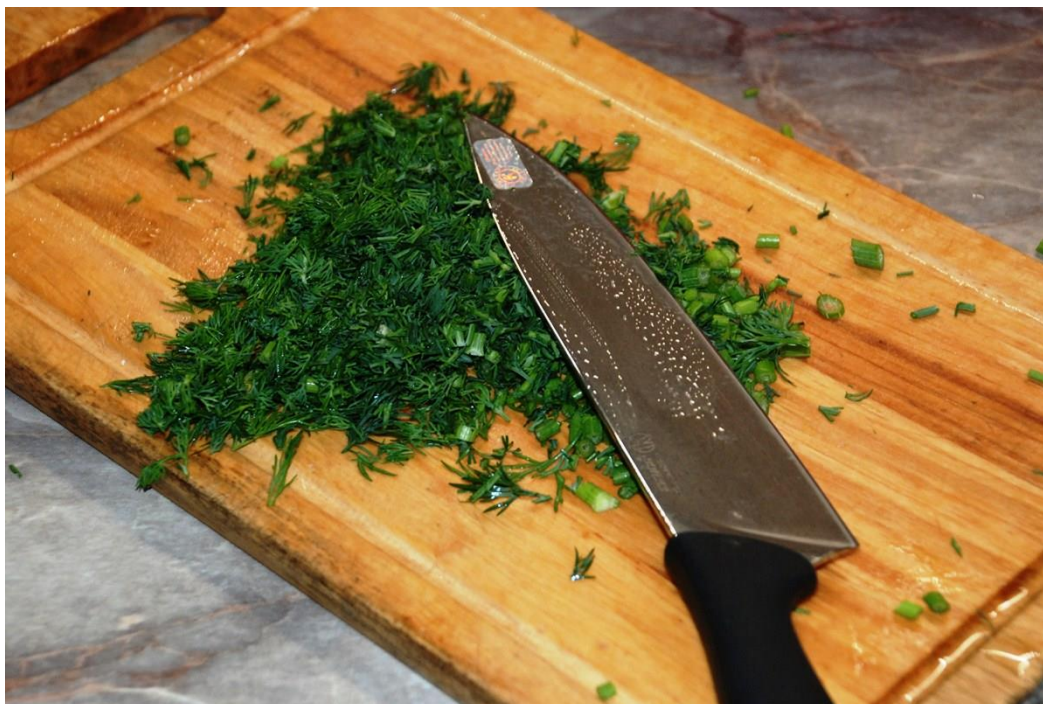
Покрошил редис – ножики как овощной, так и филейник, и кухонный – нарезают его очень тонко и аккуратно.

9532



Конечно же зелень – куда же без нее; и перья лука. Здесь воспользовался шеф-ножом, он справился лучше.

9539



В общем, с овощами ножи справляются отлично.

9542



Чуть позже, попробовал также и нарезать копченую колбасу. Филейником это делать очень удобно, кухонным универсалом – уже чуть хуже, но все равно он справляется, шеф-нож – на совершенной высоте. Маленький овощной нож – с таким продуктом столь аккуратно не справится (не хватает длины), но если резать ломтики чуть потолще, и «продавливать» – то приготовить себе бутерброды можно вполне.

9559



С тонкой нарезкой сыра удалось справиться только потренировавшись в несколько заходов – но и филейный нож, и шеф (как наиболее длинные среди острых) – с такой задачей в итоге справились. Кухонным универсалом – получилось уже не очень красиво, а овощной даже и не участвовал в данном соревновании. А шеф-нож по итогу завоевал здесь первое место, поскольку при помощи «продавливания» сделать тонкие ломтики сыра оказалось максимально просто.

9570



В качестве бонуса также порезали сало.

9579



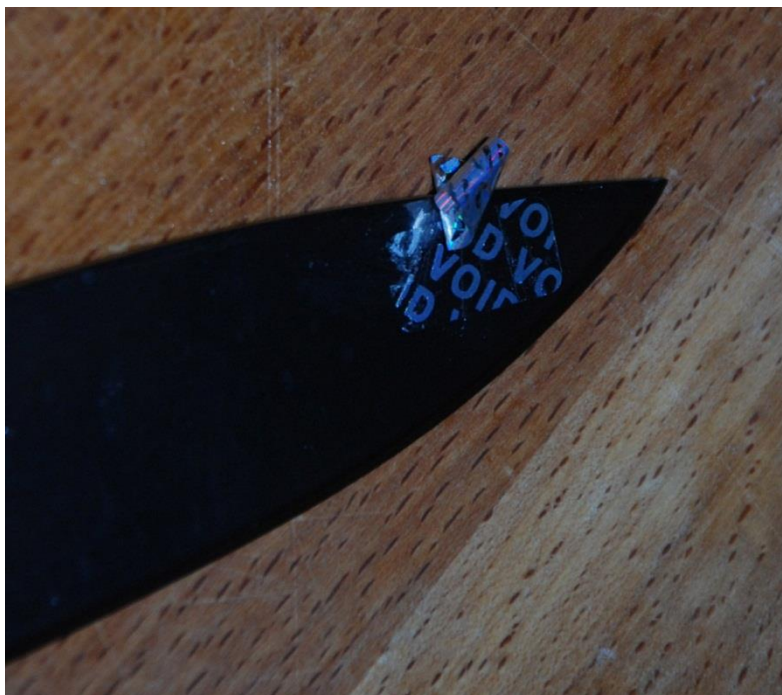
Наклейка голограмма

С конца 2016 года ножи производства ООО ПП «Кизляр» в целях противодействия нелегального копирования – обязательно помечаются наклейкой-голограммой, которая клеится на клинок.

Наклейка эта изготовлена таким образом, что отклеить ее с клинка без ее повреждения – невозможно, то есть она одноразовая (создатели нелегальных копий кизлярских ножей не смогут переклеить голограмму на свои «творения»). И стоит отметить, что и мне самому отлепить данные наклейки с сохранением товарного вида клинков – стоило некоторых трудов.

Во-первых, я сначала попробовал сделать это руками – верхняя часть голограммы открепилась, обнажив внутренний слой с латинскими буквами.

9584



Попытки соскоблить этот второй слой ногтями ни к чему не привели – вернее, пленка-то соскоблилась, а клей на клинке все равно остался.



Я решил, что нужно применение каких-то растворяющих средств. Вначале попробовал жидкости для мытья посуды. Жидкости были разные, но ни одна не помогла в решении проблемы.

Следом в дело пошел спирт, как наименее вредный для предметов, участвующих в готовке пищи. На удивление, результат оказался нулевым – хотя раньше клей от того же скотча, например, мне удавалось снять при его помощи. Но здесь разницы между обычной водой и спиртом – не было абсолютно. Клей как оставался на клинке, так и продолжал оставаться – ни водка, ни спирт его не берет.

Стоит отметить, что в процессе соскабливания этой голограммы существует немаленькая вероятность порезаться о лезвие – поэтому будьте осторожны во время работы.

После, уже почти отчаявшись, я начал читать интернет – многие советовали попробовать WD-40. Этого волшебного состава под рукой у меня не оказалось, так что проверить не удалось (и как «вэдэшка» влияет на полированную поверхность клинка - тоже) – но зато я обнаружил у супруги жидкость для снятия лака с ногтей. И с помощью ее все-таки клей от наклейки счистить у меня получилось. Несколько минут все же потратить пришлось, опять же с рисками порезаться при натирании клинка тряпочкой – нажим я прикладывал ощутимый. Но, спустя пару минут, все же клинок лишился всех следов этого клеевого прямоугольника и после мойки красиво заблестел.

Мойка ножей

Моются ножи довольно легко, со средством для мытья посуды, хотя по сути к ним ничего и не прилипает. Запах от рыбы также не впитывается. При этом, материал рукояти позволяет их мыть и в посудомойке – но я бы делал это с осторожностью: по крайней мере, филейный нож с его острой заточкой лучше вымыть руками, много времени это не займет.

Общие отзывы

Самое первое впечатление, когда ножи только видишь – какие-то они «несуразные» (фраза человека, привыкшего еще к советским кухонным ножам). И только когда берешь в руки –

понимаешь, насколько удобно они лежат в руке, насколько продумана форма клинка и места соединения его с рукоятью. Очень удобно, что при нарезке, когда лезвие полностью прижато к разделочной доске – пальцы никуда не упираются, и работать ножом очень удобно. Вес оптимальный – и держать нож рука не устанет, и при необходимости можно надавить, прорезать продукты легко.

9362



В общем, конструктивно – ножи из кухонного набора вобрали в себя почти все самое лучшее.

По итогам работы все ножи получили «зачет» и позитивные отзывы как у мужчин, так и у женщин – особенно разница в качестве ощущается при смене на вроде бы уже привычные китайские ножики – кизлярские явно лучше, удобнее и работать дешевыми ножами желания уже не было. Просьбы «заказать такие же и нам» пошли одна за одной.

9325



Комплект таких ножей с подставкой стоит на момент написания статьи 4300 рублей, но недавно появился вариант за 3400 рублей, без подставки. Если покупать «Квартет» в подарок – можно уже купить в красивой коробке, переплатив не очень большую сумму за красивую обертку и подставку. Но если брать ножи для себя – лучше взять, конечно, новинку с абсолютно теми же ножами, но в блистере.

9314



Обзор и тест ножа Милитари (ООО ПП Кизляр)

На тест сайта www.holodnoe-oruzhie.ru попал нож «Милитари» из тактической серии ООО ПП «Кизляр». Нож достаточно интересный, во многом универсальный и умеет удивлять. При этом, к холодному оружию по своим характеристикам «Милитари» не относится, но является весьма серьезным ножом - одним из наиболее заслуживающих внимания изделий «Кизляра», разрешенных к свободной продаже.

Фото7339



Описание и обзор

Нож «Милитари» производства ООО ПП «Кизляр» имеет основное предназначение как туристический или полевой нож, с помощью которого можно и лагерь обустроить, и веток для костра нарубить, и консервы открыть в походе, и большому охотничьему ножу помочь (например, добрать зверя). Также, по утверждениям производителя, нож заказывают в МЧС для укомплектования машин.

Фото 7358



Сталь клинка у «Милитари», как и у многих кизлярских ножей – известная японская AUS-8, в меру крепкая, в меру мягкая – в общем, универсальный материал твердостью 55-57 HRC, по праву являющийся одним из наиболее популярных для изготовления клинков. Клинок покрыт темным антибликовым составом стоунвош (stonewash). Рукоять изготовлена из напрессованного на полосу хвостовика резинопластика – Elastron G, также достаточно популярного материала, с небольшим упором, являющимся неотъемлемой частью металлической полосы ножа.

Фото 7354



Этот упор, по результатам сертификации ножа в 2014 году (номер сертификата В05932) был отнесен к травмоопасным (имеет толщину менее 3,5 мм, а конкретно 3,4 мм), что и позволило отнести «Милитари» к разделочным и шкуроръемным ножам, а не к холодному оружию. И это хорошо, поскольку остальные характеристики – нисколько не хуже охотничьих ножей, а по сравнению со многими даже лучше.

«Милитари» реально близок по характеристикам к серьезным клинкам и тактическим ножам, но разрешения на покупку при этом не требует, так что купить его может любой поклонник холодного оружия. А травмоопасность рукоятки можно снизить использованием темляка, тактических перчаток и аккуратностью работы с ножом.

[Фото сертификат \(отдельные два файла, см. в папке\)](#)



Заявленные размеры клинка 160 мм, толщина в зоне обуха 5,2 мм, ширина клинка 32 мм. Общая длина ножа – 287 мм. В тестируемом ноже все характеристики совпали буквально до десятых долей.

Комплектация, внешний вид из коробки

В красивой, но просторной, черно-синей коробке с логотипом ООО ПП «Кизляр», находится сам нож в кожаных ножнах и паспорт изделия, с рекомендациями по эксплуатации и хранению, таблицей с углами заточки лезвия, ссылками на сертификаты и гарантийными обязательствами. В рекомендациях, кстати, указано, что производитель не советует наносить ножом рубящие удары во избежание потери им своих режущих свойств. Это, конечно, стандартная фраза – но, забегая вперед, скажу, что мы не послушались и все равно протестировали нож по полной программе :).

[Фото коробка \(7309\) и паспорт \(7462\)](#)



Первое впечатление от «Милитари» - это серьезный агрегат, увесистый (взвесить точно не получилось, но на кустарных весах вышло 300 грамм), с универсальным балансом – центр тяжести находится в районе подпальцевой выемки для указательного пальца, почти у окончания упора.

Спуски клинка вогнутые, начинаются от средней линии, а сам клинок покрыт черным антибликом нового поколения, «стоунвош», который является более стойким к царапинам и химическому воздействию. Надо сказать, это действительно так, как показали тесты – наш нож, конечно, поцарапался ближе к концу тестирования, но вполне терпимо. Ещё достав «Милитари» из коробки мы попробовали данное покрытие поцарапать ногтем – никакой реакции. Зачёт.

Фото 7305



На обухе - фальшлезвие от середины к острию, хвостовик выступает из рукояти почти на полсантиметра, имеется отверстие под темляк. Клинок прямой и симметричный, без царапин, сам нож без люфтов (хотя откуда им взяться при эластроновой рукояти) и зазоров. Как только мы достали нож из коробки, на нём ещё оставалось масло – приятно, что «Кизляр» следит и ухаживает за своими «детьми» даже во время транспортировки покупателю.

Фото масло 7310



Фото хвостовика 7413 и ровный клинок 7377



Геометрия клинка и развесовка очень функциональны – нож одинаково хорошо подходит и для резки, и для рубки. Для мощных уколов чуть хуже – но это уже особенность всех гражданских ножей, не имеющих гарды. У «Милитари» острие клинка находится на линии приложения силы (обух уходит на 10-12 мм вниз), так что для нанесения колющих ударов средней силы нож подойдет, а с надетым на руку темляком будет даже вполне безопасным.

Фото 7456



Рукоять удобная, подойдет для средней или крупной руки. В маленькой же кисти поймать баланс для комфортной работы будет уже сложнее – так что стоит отметить, что это определенно нож для мужчины.

Хват хороший, надежный и уверенный, сверху рукояти есть небольшое рифление для приложения усилия большого пальца при резке – правда, нам показалось, что его функциональность сомнительна: в руке без перчатки этот участок ощущается как наиболее скользкий; в перчатке же наоборот.

Эластрон G, из которого рукоять сделана, на ощупь материал неоднозначный, нравится он не всем. Но поскольку основное предназначение ножа - это активная и серьезная работа на природе, такие свойства этого резинопластика, как несмачиваемость, противоскольжение и стойкость к холоду – очень даже кстати.

Фото 7371



Приятность материала на ощупь здесь вторична: для нас оказалось важнее, чтобы нож из руки в дождь не выскользнул, руки зимой не примерзали - а с этим эластрон справляется «на ура». В перчатках работать с «Милитари» и вовсе легко и удобно, нож даже не думает скользить в руке – поверхность рукояти больше похожа по тактильным ощущениям на резину, чем на пластик.

Фото перчатки 7481



Идущие в комплекте ножны имеют пластиковый вкладыш, обшиты утилитарной кожей достаточно среднего качества, но при этом вполне ровной и не царапающейся об ветки при ходьбе по лесу.

Сам вкладыш в устье ножен вроде бы вклеен хорошо, но точно ли это так – скажет время. За один день тестов никакого люфта не появилось – сидит как новый. Тем не менее, мы рекомендуем обратить внимание на эту особенность конструкции, так как вероятность выпадения вкладыша всё же есть.

Фото 7363



Прошивка и проклейка крепления фиксатора сделана добротнo - нитки не ползут, заклепка не выпирает; выглядит все весьма качественно, даже если усиленно подергать :). Внизу находится приличных размеров водосток, в котором не только вода не застаивается, но и небольшие листья и прочий мусор проскочат.

Ножны одинаково хорошо подходят как для правой, так и для левой. Крепятся на ремень – правда, к этому креплению у нас тоже возникли некоторые вопросы: пока ножны новые, всё выглядит хорошо. Но, возможно, со временем прорезы под ремень могут оборваться, боковины довольно узкие, меньше сантиметра, и выглядят не слишком надежно в долгосрочной перспективе.

[Фото ножен 7381](#)



Нож внутри сидит довольно свободно, «гуляет» и немного гремит об пластик при очень активных движениях, но фиксирующий ремешок держит его крепко. Правда, застегивается и расстегивается этот ремешок с ощутимым усилием. Нам за целый день тестов ножа «Милитари» так и не удалось привыкнуть его быстро и удобно расстегивать, хотя обратный процесс (застёгивание) к концу дня дошел до автоматизма.

Если же фиксирующий ремешок случайно забыть закрыть – есть риск потерять нож, поскольку входит и выходит он в ножны как по маслу, легко идет как вниз, так и вверх. Загружать «Милитари» в ножны, безусловно, приятно – он сам под своим весом опускается до конца; но эта особенность конструкции оборачивается однозначной необходимостью всегда помнить про ремешок. Ношение «Милитари» в незастегнутых ножнах – чревато его потерей, поскольку альтернативной фиксации ножа, кроме как ремешком - нет. Либо придётся «колхозить» ножны и придумывать свой вариант фиксации.

Фото ножны и фиксатор 7379+ 7415 (папка Склеенные)



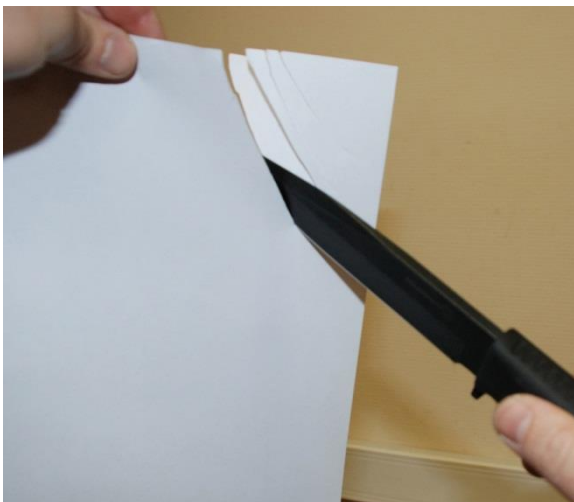
Носить нож довольно удобно: он не мешает ни при ходьбе, ни сидя на корточках – ножны удобно висят сбоку и не упираются в ногу. Доставать «Милитари» тоже довольно легко, после того, как справишься с ремешком. В этом плане конструкция довольно удачная. Подытоживая информацию по ножнам, у нас с напарником мнения разошлись – мне свободные ножны понравились своим удобством, а он предпочитает «плотную фиксацию».

Фото ножа на поясе 7493 + 7495 (папка Склеенные)



Немного скажем по поводу заводской заточки. Мы, честно говоря, не ожидали от «Милитари» чего-то особенного – всё укладывается в общепринятые стандарты последних лет. Нож «из коробки» легко режет лист бумаги без замятий, бреет волосы на руке – так, как и должно быть. В общем, вопрос заточки – это больше вопрос индивидуальных предпочтений; а заводская заточка от «Кизляра» позволяет ножу работать сразу и на полную.

[Фото порезанной бумаги 7348](#)



Тест ножа «Милитари»

Вот мы и подобрались к самому интересному – тесту ножа «Милитари».

[Фото 7475](#)



Тест «Милитари» мы решили провести в двух последовательных вариантах. Первый, собственно, это тест на основное предназначение ножа – для строгания щепок, рубки деревьев и поленьев, резки плотных тканей, веревок и троса, открытие банки консервов, проверка кончика ножа на излом. Вторая часть - усиленный краш-тест на нестандартное применение, включающее в себя пробой и рез металлического листа, строгание гвоздя, проверку клинка на выдерживание веса человека.

Начали с простого. Нашли завалывшуюся перчатку без пары и решили её разрезать. «Милитари» справился практически мгновенно.

[Фото целой и разрезанной перчатки 7483 + 7486\(папка Склеенные\)](#)



Это было совсем легко, так сказать, «для затравки». Далее мы взяли материал поплотнее - старые джинсы и попробовали разрезать их. И если одиночную джинсу нож разрезает практически также легко, то сложенную вчетверо – уже достаточно туго. Плотная ткань мнется, разрезается только попытки с десятой, и нам пришлось сначала уколком проковырять дырку, чтобы было с чего начинать рез – после чего процесс пошёл.

[Фото 7509](#)



Следующий на очереди – автомобильный буксировочный трос на 2,5 тонны. Рез пошел легче легкого, как и первая перчатка в тесте – «Милитари» справился буквально за два движения. Сложенный втрое этот трос, мы разрезали на доске уже за 6-7 движений, что тоже в общем неплохо.

Фото 7510 + 7515(папка Склеенные)



Краткий вывод по тестам на резку – «Милитари» режет неплохо, но иногда нужна определенная сноровка для разрезания податливого плотного материала. Нож вообще хорошо подходит для резки благодаря форме своего клинка и неплохому балансу. Если самому немного уменьшить угол заточки – можно будет переориентировать применение «Милитари» в сторону приоритета режущей работы.

Далее мы немного покрошили деревянные бруски разного размера. В простых случаях рубка включала только один удар, а для более крупных брусков попробовали «батонинг» (если кто не знает, это колка при помощи второго полена, ударяя им по обуху ножа сверху). В любом случае, больше двух ударов на каждый элемент не затратили.

Фото 7521 + 7527 + 7529(папка Склеенные)



Следом порубили сухие поленья на костер. Здесь также за два удара нож справлялся великолепно: по всей видимости, благодаря вогнутой заточке клинок не застревает в древесине и идеально проходит сквозь волокна.

Фото 7539 + 7544 (папка Склеенные)



После тестов с древесиной начали появляться первые следы работы на покрытии «stonewash». До этого момента нож выглядел как новый. В остроте лезвия изменений на этом этапе теста не обнаружено, бумага по-прежнему режется на весу.

Фото 7546



Построгали дерево. Без проблем.

Фото 7548 + 7551(папка Склеенные)



Раскололи и это полено - что добру пропадать. Очень понравилось, как нож «Милитари» ведет себя при колке поленьев. Поразились, насколько здорово и легко работает, как будто колбасу нарезают.

Фото 7554 + 7556 + 7564(папка Склеенные)



Размявшись на подготовленных сухих поленьях, пошли за кустарником и деревцами. Тонкие веточки нож рубит с одного маха. Веточки покрупнее с трех-четырех. Засохшие деревца

диаметром с ширину клинка – уже раз с 10-15. Деревья в самом соку мы трогать не стали, но живая древесина всегда лучше рубится, чем сухостой, так что, например, березку толщиной с руку срубить можно довольно быстро. Не топор, конечно, но почти мачете. Рука, кстати, при нанесении рубящих ударов не устаёт совершенно.

Фото 7566 + 7572 +7579(папка Склеенные)



Дальше проверка на колющий удар. Небольшую доску поперек волокон с одного удара до конца нож не пробивает, правда если бы использовали темляк, можно было попробовать совершить мощный укол, который может и пробил бы доску. При направлении удара же вдоль волокон – проходит насквозь с одного раза.

Фото 7586 + 7591(папка Склеенные)



Также мы поковыряли деревяшку, вдруг кончик ножа перекалён и отломится? Но нет, нож со всеми попытками справился, брусок отщепляется бодро, щепки отлетают.

Фото 7593



Нашли консервы, причем настоящие советские, не из нынешней «фольги» – тушенку «Китайская стена», 1986 года выпуска. Открылась легко «на раз».

Фото 7599 + 7618(папка Склеенные)



Попробовали зажечь огонь с помощью огнива, но тут впервые ждала откровенная неудача. Не хотят искры высекается обухом, хоть ты тресни. Видимо, проблема в наличии антибликового покрытия, которое не взаимодействует с магниевым стержнем. Только поцарапали обух немного, вот и весь результат.

Фото 7627



Проверили, как ведет себя «Милитари» при пробое железа (старый советский кровельный лист). Работает нормально, острое живое – но в процессе уже ощутимо страдает антибликовое покрытие.

Фото 7635 + 7636(папка Склеенные)



Со тем же металлическим листом, но сложенным вдвое - нож также справился.

Фото 7641 + 7645(папка Склеенные)



На этом этапе проверок режущая кромка визуально уже начала слегка заминаться

Фото 7649



Настала пора построгать гвозди. «Милитари» стружку с гвоздя больше стёсывает, чем снимает, но в металл всё равно понемногу вгрызается.

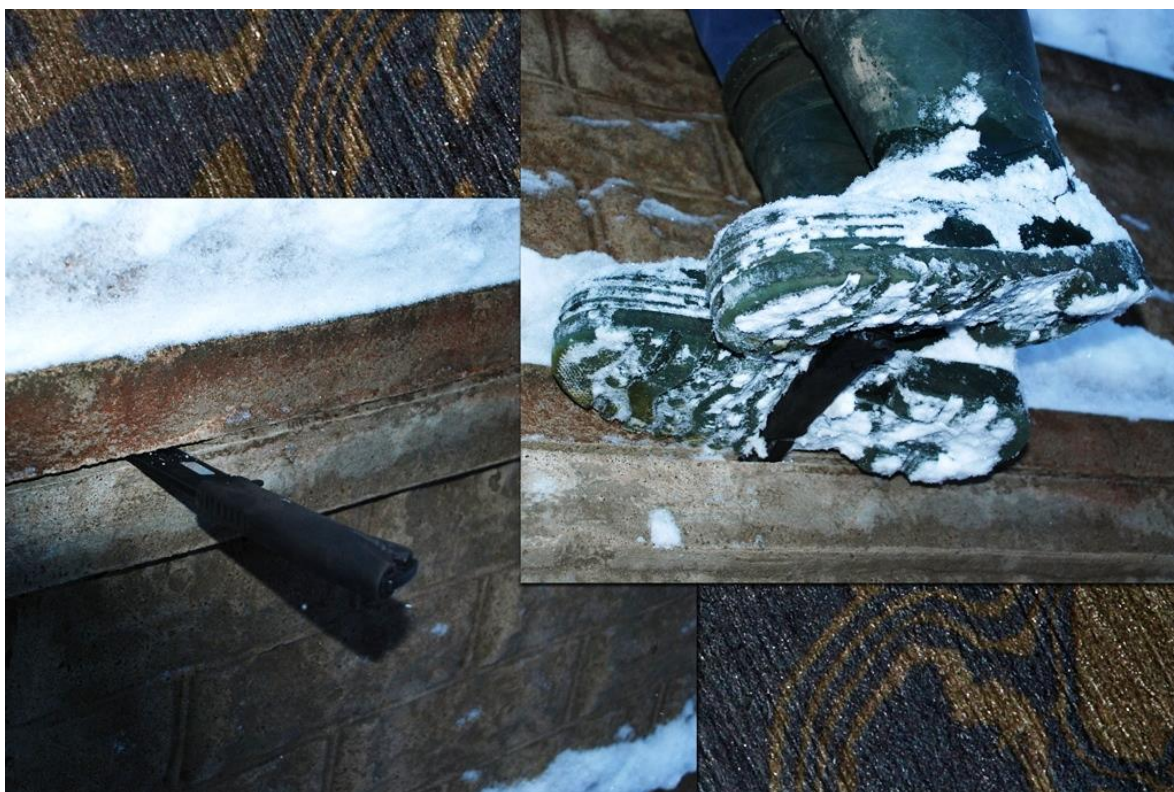
Фото 7650



Вбить же построганный гвоздь в деревянный брусок не получилось – нож не предназначен для использования его в качестве молотка. Даже через прокладку-доску делать это неудобно. Хвостовик может выполнять разве что функцию стеклобоя или кастета, но точно не молотка – слишком он узкий.

И напоследок, мы проверили клинок на изгиб под весом среднестатистического человеческого тела (75..85 кг с одеждой). Нож попружинил слегка и всё выдержал. Клинок после проверки по-прежнему ровный, без малейшего отклонения от оси симметрии.

[Фото 7659 + 7664\(папка Склеенные\)](#)



Заточка

По истечении нашего теста режущая кромка нашего ножа слегка заблестела и местами подзамялась. Вооруженным взглядом можно увидеть не очень ровную линию.

Бумагу нож резать перестал, начал ее рвать и заминать, как на фото; бритье волос на руке мы уже не проверяли... Ничего страшного – рабочие моменты.

[Фото режущей кромки после теста 7690 + 7680 + 7668\(папка Склеенные\)](#)



Взяв мусат, буквально в течение нескольких минут мы выровняли режущую кромку. Понадобилось по 5-6 движений с каждой стороны, после чего листок бумаги снова стал нарезаться «в лапшу».

Впечатления и выводы

«Милитари» весьма достойно и адекватно выдержал все проверки, поцарапался совсем немного, легко восстановился до рабочего состояния, и, в общем и целом - впечатлил.

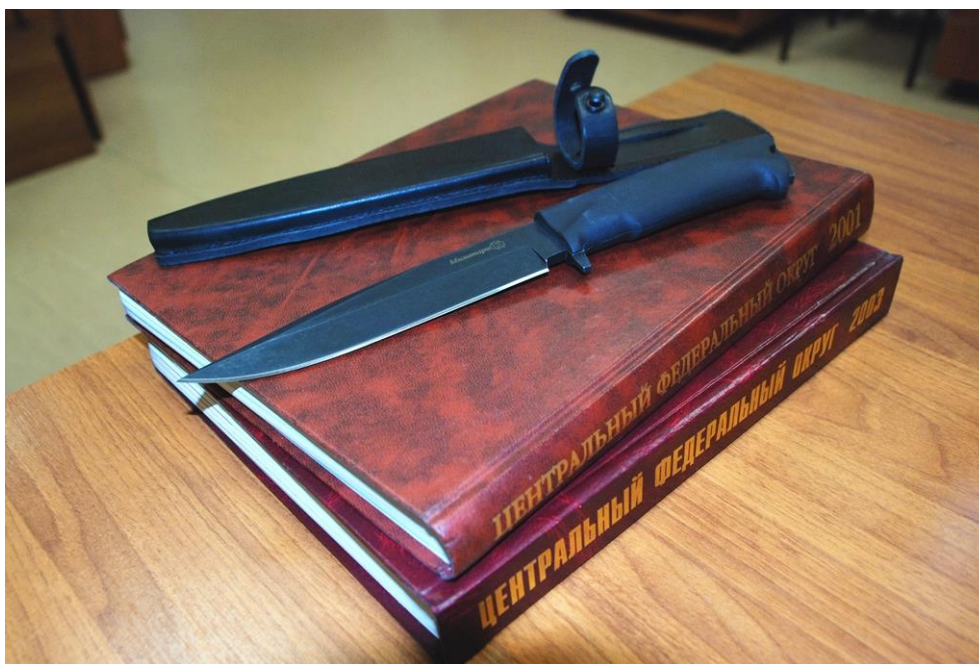
[Фото 7691](#)



Тем не менее, «Кизляру» есть над чем поработать – это, на наш взгляд, ножны и их надежность. Возможно, стоит предоставить покупателю выбор из двух вариантов ножен – таких, как сейчас (они вполне подойдут для средней интенсивности использования ножа) и чего-то попрочнее.

Опять же, для тех, кто использует нож в спокойной работе и ценит его не только как рабочий инструмент, но и как произведение оружейного искусства – можно предложить и более приятную на ощупь рукоять в качестве опции. Эластрон, при всей его безусловной практичности и эффективности -материал не очень эстетически приятный (субъективно).

Фото 7389



В целом, это нож добротный, универсальный, мощный, brutальный и подходящий для очень многих видов работ. Особенно комфортно с ним в лесу – готовить дрова для пикника или вырубать кустарник под стоянку, рука усталости практически не чувствует.

«Милитари» создал приятное впечатление очень качественного инструмента, который может и топор великолепно заменить, и веток нарубить для вытаскивания застрявшего автомобиля, и на охоте со зверем помочь. Выполняет свои основные задачи «Милитари» - на отлично и даже позволяет сделать немного больше, чем он вроде бы предназначен.

Режущая кромка держит заточку хорошо, а если нож и затупится – поправить его довольно быстро и легко можно мусатом – сталь AUS-8 это позволяет и прощает ошибки эксплуатации и заточки.

Очень рекомендуем сразу прикрепить темляк с петлей на руку, пусть даже и простой – безопасность превыше всего. И лучше работать в перчатках – хотя здесь многое зависит еще и от самих перчаток. Мы попробовали тактические перчатки от «сплава», попробовали обычные дешевые тряпичные за 100 рублей – нож держится крепко. При работе голой рукой в дождь все же вызывает сомнения рифление сверху рукояти.

Нож «Милитари», безусловно, заслуживает внимания – тем более за такую невысокую цену (на момент теста это 35-40 долларов или примерно 2500 рублей) взять практически универсальный аналог серьезного «холодняка» - дорогого стоит.

Насчет «подарочной» версии этого ножа для мужчины - подумать можно (коробка качественная, предмет солидный и полезный), но все-таки подарки обычно более красивы, чем практичны.

А практичный, но простой «Милитари» в настоящем его дизайне – это скорее нож «для себя» и для работы, чем для любования.