

NOŽE ROKU 2001

Hodnocení výrobků v soutěži o titul Nůž roku udělovaný asociací nožířů Bohemia Cultellatores (ANBC) proběhlo 7. září v předvečer příbramské výstavy Nože 2001; přihlášené výrobky zhodnotili pánové Lubomír Kočí, Leon Knopek a Otakar Táborský. Tituly byly uděleny v pěti kategoriích, vítězné nože jsou na snímcích.

ANBC převzala garanci nad soutěžími Ostří roku a Brusič roku, jež byly donedávna spojovány pouze s pražskou výstavou Nůž - Knife - Messer. Soutěž Ostří roku se pořádá podle Metodiky A1 - zkouška řezivosti čepel nože, která byla vytvořena speciálně k tomuto účelu. Soutěžní vzorek je náhodně vybrán zkušebním komisařem z vystavených exponátů ve stánku přihlášeného soutěžícího. Nejedná se tedy o soutěž speciálně připravených čepelí, ale o posouzení kvality standardních výrobků, nabízených veřejnosti zpravidla u příležitosti některé tuzemské výstavy nožů.

Podle metodiky lze objektivně posoudit řezivost čepel konkrétního nože praktickou zkouškou proříznutím papíru a konopného lana. Krátká čepel je znevýhodněna malou řeznou délkou, ale výbrus kratšího ostří se dá lépe vyrobit. Naproti tomu dlouhá čepel nemusí mít po celé délce stejnou kvalitu ostří. Je prakticky nemožné najít nůž, který je nejlepší při řezu papíru a současně nejlepší při řezu lana. Proto je každá zkouška zaznamenána zvlášť. Celkové hodnocení řezivosti čepel však zohledňuje všechny naměřené výsledky. Zkouška je prováděna v přístroji, který zaručuje vždy stejnou kinematické podmínky a shodnou přitlačnou sílu do řezu.

V Příbrami se soutěže zúčastnilo 10 nožířů. Na prvním místě se umístil Jan Třicátník s hodnotou výsledné řezivosti VŘ = 6,0, druhý byl Lubomír Šmidrkal s výslednou řezivostí 5,37 a třetí Richard Kliment, jehož nůž dosáhl hodnoty 4,7.

Brusič roku je prestižní soutěž o putovní křišťálový pohár ANBC. Vedle kvality použitých materiálů a umění nůž pořádně nabrousit hraje svoji roli estetická stránka výrobku. Je hodnocena kvalita broušených kovových ploch na noži, zejména čepel (pravidelnost, symetrie a geometrie jednotlivých ploch, jakost a homogenita vyleštění...). I u této soutěže je účelem motivovat tuzemské nožíře ke

zvyšování kvality výrobků. Přestože všichni jednotně tvrdí, že za kvalitu svých výrobků ručí, návštěvníci výstav nepochybně určité rozdíly ve zpracování pozorují. Nůž zhotovený ze supermateriálu, fantasticky zaka-

lený, ostrý jako břitva, může být vynikajícím pracovním nástrojem. Mělo by však jít také o určitou kultivaci výrobku a o estetiku.

Oproti předchozím ročníkům, kdy byl zadán tvar nože, letošní soutěžní vzorek vybíral samotný nožíř. Brusičem roku 2001 a držitelem putovního poháru se stal Karel Hons, druhé místo obsadil Otakar Pok, třetí cenu letos komise neudělila.

-BP-



Řemeslně vyrobený lovecký nůž - Otakar Pok



Řemeslně vyrobený bojový nůž - Karel Hons



Řemeslně vyrobený zavírací nůž - Buddy Weston



Továrně vyrobený zavírací nůž - SOG Vision



Řemeslně vyrobený zdobený nůž - Buddy Weston