

キャンプで本当に使えるナイフ

CampHolic Knife

produced by BASECAMP

正直まな板の上なら包丁より使いやすいナイフなんてない。
ゴツくて重いけど薪を割るなら斧や鉈のほうが効率がいい。

でも。。。

ナイフ1本でなんでもできるアウトドアマンになりたいと思う。
だから、包丁と同じくらい気持ちよく調理できて、鉈みたいに
薪を割れる「キャンプのためのナイフ」を作りました。

さあ、コイツを腰にぶら下げてキャンプに出かけましょう！

SPEC

ブレード (刃) : 440c ステンレス

錆びにくく、切れ味もよく、研ぎやすいバランスの良いステンレス。
幅 4mm の厚めのブレードが鉈として使用するとき安心感を与えてくれます。
手間をかけてハマグリ刃に削られたブレードは薪を割っても刃こぼれしにくく、
切れ味をキープしてくれます。

ハンドル材 : ココボロウッド

耐久性が高く、油分を多く含むので水濡れにも強い素材です。
使い込むほど手に馴染み、木目の美しさも増していきます。

シース材 : 天然牛革

シースとはナイフを入れておく鞘のこと。
厳選された牛革で丁寧な作られたシースは腰にぶら下げた時にカッコよく、
ナイフを出し入れしやすいようにデザインされています。
牛革ですので、使い込んで自分だけの風合いを出していける最高のシースです。

安全なナイフの使い方

安全なナイフの抜き方

右手の親指でシースを押し出す
感じで抜きましょう



食材を切るとき

ブレードの上に人差し指を乗せて切ります。
引いて切る、もしくは押して切るようにしましょう。



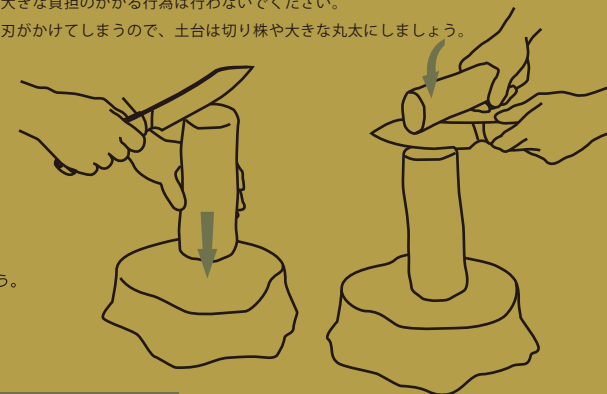
木などを細かく削るとき

ハンドルの一段上を握り、峰の親指を
前に押し出す感じで削りましょう
前方に人がいないか注意してください。



薪を割るとき

薪の上にブレードを当てて、一緒に土台に打ち付けるようにして刃を食い込ませます。
食い込んだら他の薪などでナイフを叩いて割っていきます。
叩くものがない場合はナイフを薪ごと打ち付けて割っていきます。
節(ふし)のある場所は固く割れません。
無理やり割ろうとしたり抜く際ナイフをねじったりするとナイフが破損します。
ナイフ先を使って硬い木などに穴を開けるなど
大きな負担のかかる行為は行わないでください。
刃がかけてしまうので、土台は切り株や大きな丸太にしましょう。



ペグなどを叩くとき

ハンドルをすっぽ抜けないように強く握り、
ペグの上に当て木をしてナイフのお尻で叩きましょう。



野菜の皮などを剥くとき

ブレードは人差し指でコントロールします。
ブレードの下のくぼみに薬指や小指を引っ掛けて
ハンドルではなくブレードを持って作業しましょう。
※手を切らないように注意！

