

Knivmageri

Kunsten at lave sin egen kniv...

Det her er kun en simpel guide, hvor jeg ikke vil røre emnet smedning af knivblade, men kun skæftning af indkøbte knivblade som mest er en appetitvækker så søg mere info, billeder og inspiration.



Mange mener det er sejt at ha en "Rambo Kniv" stor lang og med blodrille og savtakker. Men er kniven for lang knækker den lettere, der hvor bladet og skæftet mødes hvis den får et "lille vrid" og ikke er solid nok, Helt galt er det med de såkaldte overlevelsesknive, med fiskegrej o. lign. gemt i skæftet. Til gengæld er en kort dolk lettere at kontrollere og har kniven et "tykt" blad kan den også erstatte en lille økse. Det er her et fuldtangt knivblad har sin største fordel. Er kniven sløv, bruger man flere kræfter når man snitter, og kniven smutter derfor lettere, og man risikerer at skære sig.

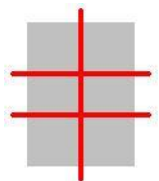
Husk, som "spejder" må knivbladet maksimalt være 120 mm for at kunne bæres lovligt. Men et kort blad er faktisk mere handy men det vigtigste er den ligger godt i hånden, så kommer man ikke så let galt af sted.

God fornøjelse, det giver et særligt tilhørsforhold, til sin dolk hvis man selv har sat sit præg på den. Det er et vinterprojekt man let kan, lave med sine "spejdere" fra de er ca. 12-13 år, men det tager lidt tid, så sæt helst 4-5 mødeaftener af til projektet men det behøver jo ikke være i træk. Men også et projekt man kan lave hjemme i værkstedet, men pas på! Det kan være meget vanedannende.

*Der er to metoder til at samle knivbladet afhængigt af, bladtypen man har valgt.
Billederne viser skæftetræet set fra enden:*

Smal tange:

Først vælger man et knivblad, og et stykke skæftetræ, som passer til formålet med kniven. Så lægger man knivbladet på et stykke papir og tegner, rundt om bladet, så man har noget at gå ud fra. Herefter tegner man et par udkast til kniven, på papiret, når man har besluttet sig klipper man modellen ud og limer den fast på skæftetræet, med en almindelig limstift.



Husk at pakke knivbladet ind med papir og tape omkring så, man ikke kommer utilsigtet kommer til skade, og der ikke kommer lim på knivbladet.

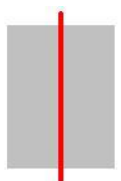
Så tegner man med nogle streger på enden af træstykket, hvor tangen skal gå ind i træet. Herefter fikserer man træklodsen, og bore med et langt 3 mm bor, flere gange 6-10 cm ind i træklodsen.

Så afkortes tangen til en længde på 6-9 cm, og der laves nogle dybe hakker så limen hæfter beder. Men stadig så hullet er for lille til tangen. Herefter tilpasses hullet, med et par nålefile (helst en rund og en flad fil) så kniven lige akkurat passer i hullet.

Man fylder tokomponentlim i hullet, og presser tangen, helt i bund. Med et træstykke på knivspidsen spænder man en skruestikke, så knivbladet bliver presset på plads i mindst 24 timer, så limen kan nå at hærde. Vælger man at bruge flere stykker træ, ben eller metal. Skal de først tilpasses og limes. Bruger man Ben eller metal til holken, skal stykkerne færdigtilvirkes helt, inden kniven samles. Sliber og polere man på metal og træ samtidig kan man risikere at træet bliver misfarvet, og har forskellige hårdheder.

Fuldtange:

Først vælger man et knivblad, og et stykke skæftetræ, som passer til formålet med kniven. Så deler man skæftetræet på midten, Så lægger man knivbladet på den glatte side, af træklodsen og mærker op, hvor naglerne skal bores, hvorefter de bores. Så limes stykkerne med tokomponentlim, og naglerne slås i. Hvorefter man spænder et par skruetvinger stramt om kniven.

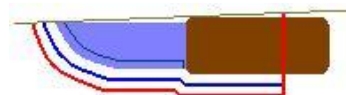


Formning af skæftet:

Herefter er fremgangsmåden ens, hvor skæftet tilpasses, først groft med en rasp, herefter med en fil. Når man er ved at være der. Bruger man sandpapir og/eller smergellærred. Man starter med kornstørrelse 80, så kornstørrelserne 120, 180, 600 og foresætter til omkring kornstørrelse 1000, men husk at slibe med årene i træet. På metal forsætter man til korn 2000. Man sliber til alle riser, er væk inden man skifter til noget finere slibepapir. Herefter kan hvis det er aktuelt kan man vælge at bejdse skæftet, hvis det skal ha en anden farve. Inden man polere skæftet med voks eller olie, men pas på med kludeskiver og voks, for træet bliver sort hvis man polerer på begge materialer med samme skive.

Knivskede:

Først folder man et stykke papir, så lægger man kniven med ryggen imod folden og tegner rundt om kniven, så måler man med en snor og sætter mærker så skeden kan nå rundt om kniven, og tegner efter mærkerne, så rykker man **først stregen 5 mm** for at ha, lidt luft så **yderligere 5 mm til sting**. Hvis et fingerstop eller lignende rager lidt ud, skal man sikre sig det går fri ved at sikre sig skeden ikke bliver for smal i toppen og evt. tilrette stregerne.



Herefter vælger man om kniven, skal være almindelig. Så tegner man en "flap" til bæltet på i den ene side. Eller i norsk stil hvor kniven bliver drejet i skeden så syningen er mod kroppen hvor man bagefter syer en "flap" på. Så klipper man skabelonen ud, inden man tegner den over på et stykke læder, og skære den ud. Så mærker man huller med et markeringshjul, hvorefter man presser huller med en syl. Man syer skeden med sadelmager sting, hvor man bruger en lang tråd med nål i begge ender. Så stikker man den voksede tråd halvvejs igennem, der hvor knivspidsen ender, og syer hele vejen op fra begge sider.

Når skeden er klar lægger, man den i et vandbad, med kaustisk soda, med kniven i, indpakket i et jævnt lag elektrisk tape. Hvor man med hænderne i et par gummihandsker, da det ætser meget. Former skeden og eventuelt, trykker mønster på skeden. Når man er tilfreds med formen tager man kniven op igen og tørre knivskeden med en varmeblæser eller hårtørrer. En anden mulighed er at undlade at bruge kaustisk soda, men i stedet hælde læderhærder i, i ca. 20 sekunder. Og derefter tilbage i flasken, da det kan bruges igen og igen. Men pas på det ikke kommer på fingrende eller udvendigt på skeden.

Slibning af kniven:

Des spidsere kniven slibes, des skabere bliver den. Men til gengæld bliver den mere skrøbelig, og får lettere hakker i bladet. Så det kommer meget an på hvad kniven skal bruges til, hvordan den slibes.

Hvis kniven har hakker sliber man først på en grov slibesten i små cirkler, når hakkerne er væk foresætter man på en finere slibesten til man er tilfreds, men husk at slibe skiftevis på begge sider, med cirkelbevægelser så der ikke kommer grater. Sliber man på maskine skal man være opmærksom på, at knivbladet ikke bliver varmt og bliver misfarvet. For så mister knivbladet sin hærkning.