

#02/2022

BY THE WAY

18+

—BTW—,

20 + 2

2022

22 persons ————— 22 stories

22 особистості ————— 22 історії

UA EN



Engraver: Mirella Isnardi-Pachì
Photo: Francesco Pachì

BTW

Contacts:

Ukraine, Kyiv,
3, Rohndynska Street
btwjournal@gmail.com
btwjournal.com

By The Way Journal has been
published since September 2020
every six months. Online issue is
published quarterly. Journal is rated 18+.

Certificate of State Registration
of Published Mass Media by series
KB № 24169-14009P dated
7th November, 2019.

Circulation: 2,500 copies.

Printed: Planeta Print
Ukraine, Kyiv, 5, Shakhtarska Street
Tel.: (044) 390 29 41, (067) 829 61 59
kvartalnik.in.ua

All rights reserved. The total or partial
reproduction of By The Way Journal's
materials is possible only with the writ-
ten permission of the publishers.
The editors may not share the opin-
ions of the authors. The editors are
not responsible for the content of
advertising materials. The authors of
the materials are responsible for the
accuracy of the information.
We operate with editorial indepen-
dence from any political, government,
commercial, or special interest. Our
main goal is the dissemination of
interesting information.

ВИДАВЕЦЬ

Макс Потоцький

ЗАСНОВНИК

Наталія Гребенщикова

ГОЛОВНИЙ РЕДАКТОР

Наталія Гребенщикова

ШЕФ-РЕДАКТОР

Юлія Будак

ДИЗАЙН І ВЕРСТКА

Вікторія Ізотова
Ольга Корнієнко

ЛІТЕРАТУРНИЙ РЕДАКТОР

Інна Літвінова

ЛІТЕРАТУРНИЙ РЕДАКТОР АНГЛОМОВНИХ ТЕКСТІВ

Єлизавета Кочекова

ФОТО

Франческо Пакі

PUBLISHER
Maks Pototskyi

FOUNDER
Nataliia Grebenshchykova

EDITOR-IN-CHIEF
Nataliia Grebenshchykova

EXECUTIVE EDITOR
Yuliya Budak

ART AND DESIGN
Victoria Izotova
Olha Korniienko

PROOFREADING
Inna Litvinova

ENGLISH PROOFREADING
Yelyzaveta Kochekova

PHOTO
Francesco Pachì

Адреса редакції:

Україна, м. Київ, 01024,
вул. Рогнідинська, 3
btwjournal.com

З питань реклами звертатись:

btwjournal@gmail.com

Журнал By The Way видається з вересня 2020 року,
виходить один раз на рік у друкованій та електрон-
ній версіях. Журнал категорії 18+.

Свідчення про реєстрацію у Міністерстві юстиції
України серія KB №24169-14009P від 7 листопада
2019 р.

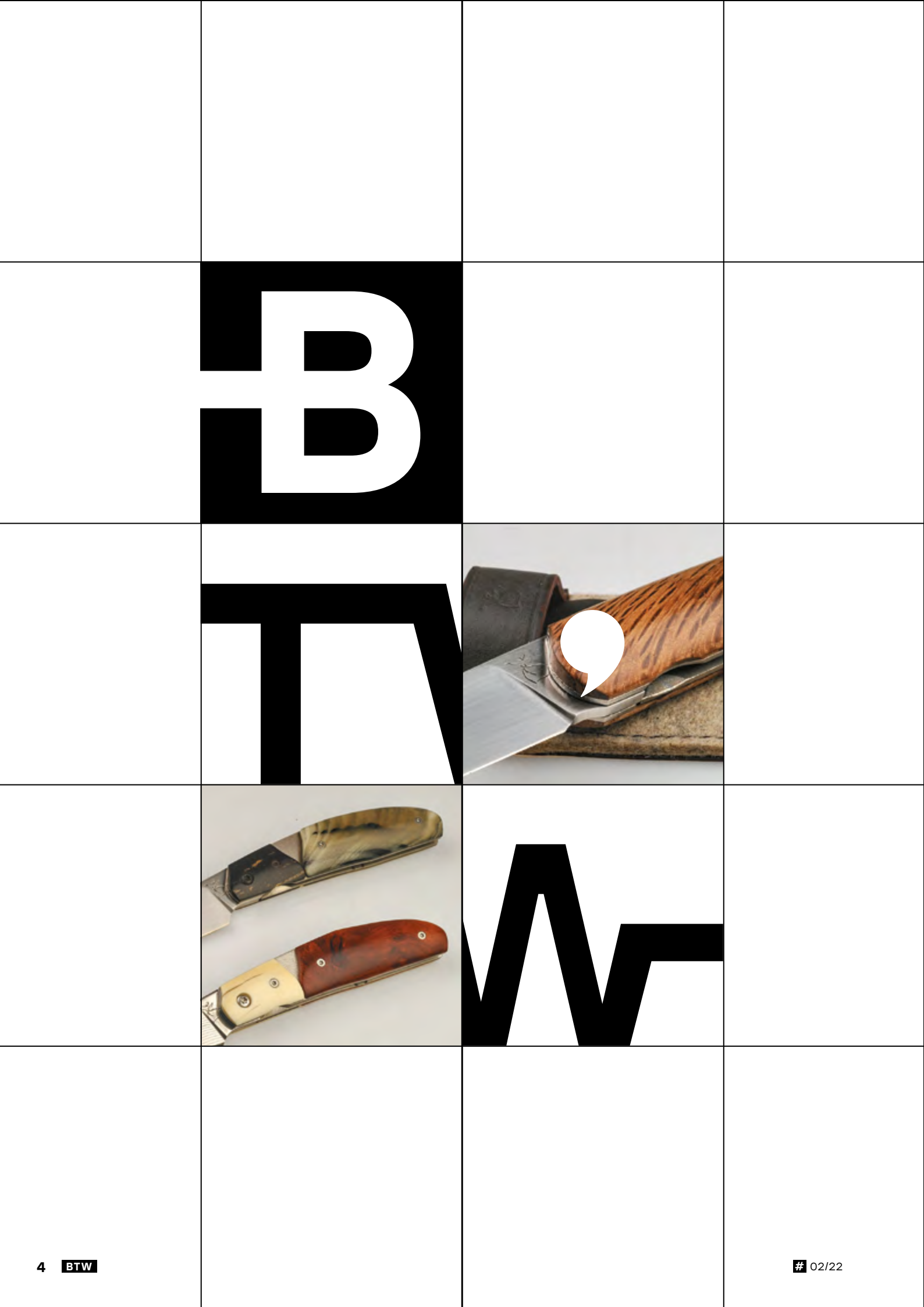
Наклад: 2 500 екз.

Наприкінці лютого 2022 року журнал із друку
не вийшов.

Всі права захищені. Повне або часткове
відтворення матеріалів із журналу
можливе лише з письмового дозволу
редакції. Редакція може не поділяти
думки авторів. Відповідальність за
достовірність інформації несуть
автори матеріалів. Редакція не
несе відповідальності за зміст
реklamних матеріалів.



www.btwjournal.com



20+2 ОСОБИСТОСТІ / UA /		PERSONALITIES 20+2 / ENG /	
ГЛЕНН ВОТЕРС	08	10	GLENN WATERS
ФАБРИЦІО СІЛЬВЕСТРЕЛЛІ	12	14	FABRIZIO SILVESTRELLI
ФРАНЧЕСКО & МІРЕЛА ПАКІ	16	20	FRANCESCO & MIRELLA PACHI
ОНДРЖЕЙ НЕМЕЦ	24	26	ONDREJ NEMEC
АНСІ РУУСУВУОРІ	28	30	ANSSI RUUSUVUORI
ВІТАЛІЙ КУАРАНТА	32	34	VITALIJ QUARANTA
ДЖАНФРАНКО МАЗЕРІН	36	38	GIANFRANCO MASERIN
ЕРІК ГЛЕССЕР	40	42	ERIC GLESSER
ЛІОНГ МА	44	46	LIONG MAH
ЙЄНС АНСО	48	50	JENS ANSO
ДЕЙВ & АЙРІС КЕНТЕРБЕРІ	52	56	DAVE & IRIS CANTERBURY
МІШЕЛЬ ГРІНІ	62	64	MICHEL GRINI
АНТОН ШОСТАК	66	68	ANTON SHOSTAK
ОЛЕКСАНДР АФОНЧЕНКО	70	72	OLEKSANDR AFONCHENKO
ДЖОНАТАН ВЕГНЕР	74	76	JONATHAN WEGNER
РІК ХІНДЕРЕР	78	80	RICK HINDERER
КРІСТОФЕР ВІЛЬЯМС	82	84	CHRISTOPHER WILLIAMS
ГУСТАВО ЧЕККІНІ	86	88	GUSTAVO CECCHINI
ДЖО ЧЖАН	90	92	JOE CHEUNG
ЮРГЕН ШАНЦ	94	96	JÜRGEN SCHANZ



Люди, які нас оточують, інколи подібні до яскравих зірок на небосхилі. Ми спостерігаємо за ними на відстані, бо вони ж зірки. Проте часом випадає шанс сісти навпроти або вийти на зв'язок онлайн і відверто поговорити. Пізнати зірку зсередини: чим живе, надихається, чому радіє, що її мотивує, а що засмучує. Відкриваючи цей номер, будьте готові до 20+2 неформатних інтерв'ю. Серед наших героїв — дві сімейні пари, тож +2 — то дві прекрасні леді: Айріс Кентербері та Мірела Пахі. Також ми додали декілька інтерв'ю з представниками брендів, проте найбільше уваги — саме до персон. Щиро дякуємо кожному, хто знайшов час і пройшов із нами не дуже легку та швидку, але таку цікаву дорогу: від згоди поспілкуватися до погодження матеріалів. Для нас це честь. Наприкінці кожного інтерв'ю є три запитання з анкети Марселя Пруста. Це водночас невеличка гра й нагадування про те, що класика — вічна. Як і потяг людей до зірок. На кожній сторінці цього номера ми намагалися трохи вас до них наблизити. Приємного знайомства!

P.S. Цей номер мав вийти з друку наприкінці лютого.
Ввечері 22 лютого я тримала в руках неймовірно гарне новеньке пакування для майбутнього накладу. У той момент я точно знала, що ми зробили цей номер навіть кращим за попередній. Не знала лише, що за півтори доби нам усім уже буде не до друку... Проте ми віримо в наше мирне майбутнє. У те, що попереду ще багато добрих справ і що до типографії ми дійдемо. А поки поділимося онлайн тим, що було нами зроблено з любов'ю.

../02/2022

Some people around us are like bright stars in the sky. We watch them from a distance because they are stars. However, sometimes there's a chance of sitting opposite or getting in touch online and talking openly. Get to know the star from the inside: purpose in life, inspiration, happiness, motivation, and concerns. When you open this edition, be prepared for 20 + 2 informal interviews. There are two married couples among our heroes, so +2 are two beautiful ladies: Iris Canterbury and Mirella Pachi. We also have added a few interviews with representatives of brands, but most of the attention is on persons. We sincerely thank everyone who took the time to walk with us, not so easy and fast, but such an interesting road: from agreeing to communicate to approving materials. It is an honor for us. At the end of each interview, there are three questions from Marcel Proust's Questionnaire. It is both a little game and a reminder that the classics are eternal. As well as the attraction of people to the stars. With each page of this edition, we tried to bring you a little closer to them. Have a nice acquaintance!

P.S. This issue was to be published in late February.
On the evening of February 22, I was holding a gorgeous brand new package for the upcoming edition. At that moment, I knew for sure that we made this issue even better than the previous one. But I didn't know that in a day and a half, we would not be able to think about printing... However, we believe in our peaceful future. And that there are still many good things ahead and that we will make it to the printing house. And for now, we share online what we did with love.

Nataliia Grebenshchykova,
Editor-in-Chief



Engraver: Mirella Isnardi-Pachi
Photo: Francesco Pachi

8 ПРАВИЛ У ЖИТТІ ТА РОБОТІ

Гленн Вотерс — майстер, для якого Японія, її мистецтво й традиції стали рідними. Він не береться за індивідуальні замовлення, щоб залишатися в гармонії з власним внутрішнім світом, вірить у карму та позитивно мислить. Його хобі — це робота, і кожен з витворів — справжній шедевр.

01

**Я ДОВІРЯЮ
НАТХНЕННЮ**
Це виявилось важливою частиною мого життя. Не тільки у виготовленні ножів, але й у кожному аспекті. Хоча, можливо, натхнення — не зовсім правильне слово. Найімовірніше, контакт зі своїм внутрішнім «я» і провідною зіркою є кращим поясненням моєї віри.

02

**Я МИСЛЮ
ПОЗИТИВНО**
Мені здається, що негативне мислення і слова створюють таку саму частоту й погано впливають на життя. Отже, позитивне мислення є найважливішим для створення позитивної частоти й сприятливого впливу на себе та оточуючих.

03

Я ЛЮБЛЮ МИСТЕЦТВО
Мене завжди цікавило мистецтво, особливо японське. Як ви могли здогадатися, дивлячись на мої ножі, воно на мене дуже вплинуло. Жити в Японії — велике натхнення для мене. Там мене завжди оточує мистецтво.





АНКЕТА ПРУСТА

Що вам огидно?
Зараз я відчуваю огиду до світових урядів, провладних ЗМІ та великих фармацевтичних компаній. Я вважаю, що вони рекламують небезпечні ліки, щоб отримати великі прибутки.

Яке ваше хобі?
Виготовлення ножів. Мое хобі — моя робота.

Який ваш улюблений птах?
Сапсан. Японською мовою — хаябуса. Він швидкий, сильний і безстрашний. До речі, мого сина звуть Джун. По-японськи його ім'я пишеться як хаябуса, або сапсан.

Я ЛЮБЛЮ РОДИНУ Й ДРУЗІВ

Без любові моєї дружини та сім'ї мені було б важко досягти успіху. Любов для мене — найважливіша. Звісно, друзі також дуже важливі для щастя, проте родина — передусім.

Я ВІРЮ В КАРМУ

Я вірю, що життя, яке я проживаю зараз, є одним із багатьох, і мабуть, ще буде багато попереду. Важливо не завдавати шкоди іншим людям, адже це негативно на вас вплине. Але має бути баланс. Я з дитинства займався бойовими мистецтвами, оскільки мій батько був майстром джиуджитсу, і вважаю, що ви маєте захищати себе та свою родину. Якщо хтось має намір завдати шкоди мені чи моїм близьким, то моя реакція у відповідь — це ненавмисне заподіяння шкоди іншим.

07

Я ПРОДОВЖУЮ ВДОСКОНАЛЮВАТИСЯ

Я завжди думаю, як покращити свої ножі, їхні функції і дизайн. І так я ставлюся не лише до ножів, але й до всього, що роблю. Мені не подобається робити те саме знову й знову. Тож я створюю ножі по черзі, завжди різними, проте часто схожими.

08

Я НАСОЛОДЖУЮСЯ ТИМ, ЩО РОБЛЮ

Саме тому я не приймаю індивідуальних замовлень. Я не можу насолоджуватися виготовленням ножа під чужі конкретні ідеї. Це просто не для мене. Отже, я роблю такий ніж, яким би з радістю користувався сам. Тоді я можу бути задоволеним готовим ножем.

8 RULES IN LIFE & WORK

Glenn Waters is a Master for whom Japan, Japanese art, and traditions have become native. He doesn't take individual orders to stay in harmony with his own inner world, believes in karma, and thinks positively. His hobby is work, and each knife is a real masterpiece.



01

I TRUST IN INSPIRATION

This has proven to be an important part of my life. Not just for making knives but also for every aspect. Though maybe inspiration isn't the correct word; maybe being in touch with your inner self and your guiding spirits is a better explanation of my belief.

02

I THINK POSITIVE

I feel that negative thinking and words will create the corresponding frequency and affect your life in a bad way. So positive thinking is most important to create a positive frequency and affect you and the people around you in a good way.

03

I LOVE ART

I have always been interested in all forms of art, especially Japanese. As you might guess by looking at my knives, I have been very influenced by many forms of Japanese art. Living in Japan is a great inspiration for me. I am always surrounded by art there.

04

I LOVE MY FAMILY AND FRIENDS

Without the love of my wife and family, I would find it difficult to be successful. Love is essential for me. Of course, friends are also very important to be happy in this world, but family is first.

05

I MAINTAIN A HEALTHY BODY AND MIND

Probably I partly got this from my mother, who was always into healthy foods. Keeping fit has been my continued life-long work. I exercise, continue with my martial arts, and take supplements as the food now is lacking in nutrients. I don't believe in taking medication but prefer to rely on my natural immune system with the help of meditation and the correct herbs and vitamins.

06

I BELIEVE IN KARMA

I believe the life I am living now is one of many lives and probably many more to come. So, I think it is important not to harm or do wrong to other people as it will affect you negatively. But because of my martial arts upbringing from childhood as my father was a JuJutsu master, I also believe that you have to protect yourself and your family from bad people. So, there must be a balance. If someone intends to harm me or my family, my response in return is not intentionally harming others.

07

I KEEP TRYING TO IMPROVE

I am always thinking of better ways to improve my knives, their functions, and design. Not only my knives but anything that I do, I want to improve. I am not happy to keep doing the same thing over and over. So, my knives are made one by one and are always different but often similar.



08

I ENJOY WHAT I DO

That is why I don't take custom orders. I can't enjoy making a knife to someone else's specific ideas. It just doesn't work for me. So, I make the kind of knife that I would be happy to own myself. Then I can be happy with the finished knife.



THE PROUST QUESTIONNAIRE

What disgusts you?
Now I am disgusted by the governments of the world, mainstream media, and big pharma. It is my belief that they are promoting unsafe medicine for big profits.

What's your favorite hobby?
Making knives. My hobby is my work.

What is your favorite bird?
It's a peregrine falcon or "Hayabusa" in Japanese. It is fast, strong, and fearless. By the way, my son's name is Jun. The Japanese writing for Jun is Hayabusa or peregrine falcon.

ФАБРИЦІО СІЛЬВЕСТРЕЛЛІ:



Фабріціо Сільвестреллі — італійський майстер, який вправно робить як індивідуальні, так і командні арт-проекти для ножових брендів.

Одна з його робіт може прикрашати добірку найвибагливішого колекціонера, а інша — бути улюбленим ножом для щоденного використання. Роботи Фабріціо дуже різнопланові, проте кожна з них гармонійна, довершена та має власний характер.

«Будь тим, ким ти є, а не тим, що маєш»

ITALIANO VERO

Я народився в Бреші, у регіоні Ломбардія, що на півночі Італії. Там з дитинства вчать не здаватися. Ти пізнаєш цінність зусиль, без яких неможливо щось отримати. Цей досвід завжди відігравав важливу роль у моєму житті, зокрема в моїй роботі ножового майстра. Також мої батьки навчили мене, що заради доброго результату треба прикладати зусилля. Я ходив до середньої школи — маю також диплом електрика — і працював у майстерні по сусідству під час літніх канікул. Там я вперше познайомився з механічним дизайном, а моя цікавість зробила решту.

ПОДІЛЯЮЧИ ЦІННОСТІ ІТАЛІЙСЬКОЇ ГІЛЬДІЇ ВИРОБНИКІВ НОЖІВ

Я захоплююся ножами з восьми років і пишаюся тим, що останні дев'ять років обіймаю посаду президента Італійської гільдії виробників ножів. Цінності нашої Гільдії добре відображені в моєму стилі роботи професійним майстром з виготовлення ножів, і я завжди прагнув передати їх якомога більшій кількості людей. На жаль, я усвідомлюю, що пристрасть до гарних клинків, вивчення історії ножів, традицій сьогодні програє бажанню отримати легкі гроші та успіх, і мене це розчаровує.

Photo: Francesco Pachi

КРИТИЧНІСТЬ ДО СЕБЕ

Я дуже критично ставлюся до своєї роботи: працюючи понад тридцять років професійним найфмейкером, переконаний, що мені ще є чому повчитися.

ПРОЦЕС РОБОТИ

Коли я починаю роботу над новим ножом, я зазвичай прямую за інстинктом і настроєм: якщо відчуваю особливе натхнення чи ейфорію в роботі, це ідеальний момент для створення арт-кінджалів. Але коли йдеться про складані ножі, мені потрібно бути спокійним і врівноваженим, оскільки важлива особлива концентрація на механічних аспектах. У результаті, разом із майже маніакальною увагою до оброблення різних матеріалів, народжується унікальний і приголомшливий шедевр, хоча він і може на перший погляд здатися простим.

ВАЖЛИВІСТЬ СПІЛЬНИХ ПОГЛЯДІВ

Я часто працюю з майстрами-граверами. Я завжди вибирав людей, з якими поділяю погляди на ножі. Інакше в процесі виробництва було б неможливо передати ножу те, що ми відчуваємо: це був би просто предмет і більше нічого.

ТЕХНІЧНІ ТА ЕСТЕТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ

Ми живемо в той час, коли сучасне обладнання і штучні матеріали суттєво полегшили роботу виробників ножів, проте в результаті часто виходить просто об'єкт. З іншого боку, я глибоко пере-



конаний, що тільки природні матеріали здатні передати тепло справжнього дерева, візерунки перламутру, що нагадують хмаринки в небі, або міцність натурального рогу. Якщо говорити про виробництво промислових ножів, то я працюю з компанією Viper by Tescnocut вже понад шістнадцять років. Я пишаюся, що нам вдалося створити унікальний дизайнерський почерк компанії завдяки стилю моїх ножів: у кожному новому ножі поєднуються інноваційні технічні та естетичні особливості, які часто вказували шлях у ножовій індустрії.

АНКЕТА ПРУСТА

Що ви найбільше цінуєте в людях?
У людях я ціную щирість.

Ваші улюблені художники?
У мене немає улюблених художників, проте я люблю мистецтво.

Ваші улюблені імена?
Федеріко та Аврора.

ВІДЧУВАЮЧИ СЕРЦЕМ

У вільний час я стріляю з лука. Як доказ того, що, якщо є бажання, власноруч можна зробити все що завгодно, я навіть зробив кілька дерев'яних луків. Незважаючи на те, що я можу здатися дуже авторитарною і надто раціональною людиною, насправді це не так. Я дуже чутлива людина: ніколи не забуду личко мого сина, коли він народився; аромат жасмину в повітрі, коли вперше закохався; скорботу за моєю матір'ю, яка померла через COVID-19 минулого року... Навряд чи я можу описати ці емоції, які ні з чим не можна порівняти.

ЖИТИ НА ПОВНУ

Я завжди прагну отримувати від життя все, звертати увагу на добре, а не на погане. Намагаюся насолоджуватися кожним днем, хоча погані дні теж трапляються. У такі моменти я волію бути ближче до природи й уникати людей. Я не можу терпіти двозначності та брехливості, але люблю чесність і щирість. Як то кажуть, будь тим, ким ти є, а не тим, що маєш.

FABRIZIO SILVESTRELLI:



«*Be what you are
and not what you
own*»

ITALIANO VERO

I come from the Brescia area, Lombardy region, in the northern part of Italy. When you grow up there, you are taught not to give up. You learn the value of sacrifice, without which you are not going to get anything. This background has always played an essential role in my life and work as a custom knifemaker in particular.

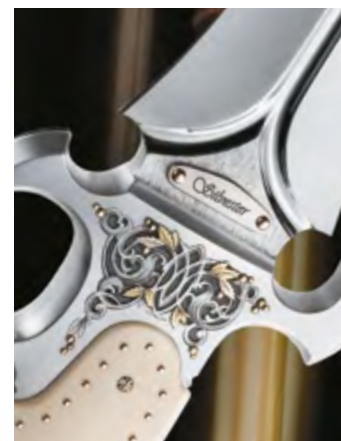
My parents also have taught me that good results come with sacrifice: when I used to attend high school (I also got an electrical technician diploma), I used to work in a workshop in my neighborhood during summer holidays. Here is where I first got in touch with a mechanical construction. Then my curiosity did the rest...

Fabrizio Silvestrelli is an Italian craftsman who is an expert at handling both individual and team art projects for knife brands. One of his works can adorn the selection of a demanding collector, while the other can be a favorite EDC. Fabrizio's works are very diverse, but each is harmonious, perfect, and has its own character.

SHARING THE VALUES OF THE ITALIAN KNIFE MAKERS' GUILD

I have been fond of knives since I was eight, and I am proud to have served as the President of CIC – the Italian Knife Makers' Guild – over the past nine years. The values of our Guild are well

represented in my way of working as a professional knifemaker: I have always strived to pass them over to as many people as possible. Unfortunately, I am aware that passion for beautiful blades, studying knives history and traditions are nowadays put aside in favor of easy money and success. It is quite disappointing.



SELF-CRITICISM

I am extremely critical about my job: after more than 30 years as a professional knifemaker, I am convinced I still have a lot to learn.

WORK PROCESS

When designing a new piece, I usually follow my instinct and mood: when I feel particularly inspired or euphoric about that construction process, that's the perfect moment for fantasy daggers. But when it comes to folders, I need to be peaceful and calm as particular concentration on the mechanical aspects is required. Together with almost maniacal care for the finishes of the various materials, all these elements result in a unique and fascinating masterpiece, even though it may first look like an object with simple lines or materials.

THE IMPORTANCE OF LIKE-MINDEDNESS

I often work with master engravers. I always chose people I share the same consideration for a knife with. Otherwise, it would not be possible to convey those feelings we love in the object under construction: it would be a mere object, nothing else.

TECHNICAL AND ESTHETICAL FEATURES

We are living in a time when modern machinery and synthetic materials have made the work of knifemakers much easier, but a result is often a mere object. On the other hand, I am deeply convinced that natural elements only can convey the warmth of real wood or the nuances of mother of pearl – recalling clouds in the sky – or the force of real horns. Speaking about industrial knife making, I have worked with the Viper by Tecnocut for more than sixteen years. I am proud to admit that we managed to get a strong constructive feeling thanks to the design of my knives and the style typical of this company: every new knife binds together new and innovative technical and esthetical features which have often shown the path in the industrial knife production.

FEELING IN HIS HEART

In my spare time, I practice archery. To witness that you can make anything with your hands if you want to, I even made some wooden bows. Therefore, I may seem a very authoritarian and too rational person, but this is not true. I am a very sensitive person: never will I forget my son's first expression when he was born, the fragrance of jasmine in the air when I first fell in love, grieve for my mother's death from Covid-19 last year... Hardly can I describe those emotions, some of them unparalleled.

TO LIVE LARGE

I always strive to get the best from my life, focusing on good aspects and not on bad ones. I try to enjoy every day's best moments, even though bad days are always behind the door. Then I prefer staying outdoor in nature and avoiding people. I cannot bear ambiguity and false-hearted people, but I love honesty and genuineness. As they say, be what you are and not what you own.

THE PROUST QUESTIONNAIRE

What qualities in people do you value most?

The quality I prefer in people is sincerity.

Your favorite artists?

I have no favorite artists, but I can appreciate the various works of art.

Your favorite names?

Federico and Aurora.

Photo: Francesco Pachi



ПОДІЛЯЮЧИ ПРИСТРАСТЬ

Дати життя предмету, вловивши його суть, неймовірно складно. Треба бути водночас геніально талановитим і напрочуд працелюбним.

*Саме таким і є, мабуть, найкращий із фотографів кастомних ножів сьогодення італієць **Франческо Пакі**. Важливо, що в роботі йому допомагає дружина **Мірела**, яка є спеціалістом у галузі графіки та реклами. Для їхньої родини ножі — це дещо більше, аніж просто предмети для фотозйомок.*



Photo: Francesco Pachi



ДЕКІЛЬКА СЛІВ ПРО МЕНЕ

Я народився в Генуї в 1961 році. Після закінчення середньої школи вступив до коледжу з наміром стати архітектором. Завдяки наполегливій праці я досяг успіху в навчанні, але зрозумів, що архітектура не стане справою мого життя. Втім, я завжди цікавився фотографією і в 1983 році став асистентом професійного фотографа.

Незабаром я відкрив власну фотостудію в Генуї. Навчання в професіонала та власний бізнес виявилися для мене важливим досвідом. З роками я вдосконалив мої прийоми зйомки, зокрема з використанням світла, щоб отримати красиві зображення. Сьогодні моя робота — це фотозйомки для компаній, що виробляють годинники, високоякісні алкогольні напої, спорядження для дайвінгу й багато іншого. Звісно, як і раніше, я пристрасно захоплююся фотографуванням дорогих кастомних ножів.

МОЯ СІМ'Я І ПЕРШІ КРОКИ В ПОКЛИКАННІ

У перші роки роботи фотографом я познайомився зі своєю майбутньою дружиною Мірелою. Вона працювала графічним артдиректором у рекламній агенції. У 1988 році, після кількох років дружби, ми одружилися і почали працювати разом. Наші таланти доповнювали один одного, оскільки багато аспектів фотографії і графіки тісно пов'язані між собою.



Ми з Мірелою захоплювалися стрільбою з лука та іноді у вихідні брали участь у змаганнях. На одному з них я виграв ніж. Мені не сподобалися пластикові накладки на руків'я, тому я вирішив замінити їх дерев'яними. Це був мій перший крок у світ ножів.

Виготовляти ножі я вчився самостійно. Але 1995 року поїхав до США, у штат Юта, щоб попрацювати з великим майстром Стівом Джонсоном. Спостереження за унікальною технікою роботи Стіва відкрило мені очі на великі можливості та дало уявлення про методи, що дозволяють виробляти красиві кастомні ножі неперевершеної якості.

Наступного року в нас із Мірелою народилася дочка Гайя, і ми вирішили переїхати жити за місто. Ми знайшли будинок у горах Лігурії, неподалік від узбережжя, і я почав професійно робити ножі. Я побудував хороший цех, оснащений стрічково-шліфувальним, полірувальним, плоскошліфувальним, токарним верстатами, свердлами, пантографом для інкрустацій, піччю для термообробки та всім іншим обладнанням, необхідним для виготовлення ножів найвищої якості. Мірела — досвідчений художник, і вона почала працювати з технікою скрімшоу. Її талант проявився в чудових гравюрах на мамонтовій кістці та інших матеріалах. Працюючи найфмейкером, я також організував фотостудію, переважно для документації і статей з описом моїх ножів, а також для зйомок ножів друзів-колекціонерів.

ГІЛЬДІЇ І ВИСТАВКИ

У 1996 році я був одним із п'яти виробників ножів, що заснували Італійську гільдію виробників ножів (Corporazione Italiana Coltellina). Наступного року ми організували першу виставку в Мілані. Сьогодні ми пишаємося тим, що вона залишається визначною подією, на якій збираються найкращі виробники ножів з усього світу. Кілька років я був президентом і головою Італійської гільдії, а також членом Американської гільдії виробників ножів, беручи участь у сотнях виставок у Європі та США: у Мілані, Парижі, Нью-Йорку, Орландо, Атланті тощо. Я більше не виготовляю ножі, проте рада директорів Італійської гільдії виробників ножів попросила мене продовжувати допомагати в організації щорічного міланського шоу. Для мене це велика честь і велике задоволення, бо за роки роботи ножовим майстром і фотографом я познайомився й потоваришував із відомими колекціонерами, виробниками ножів і посередниками з усього світу.

ВІД НОЖІВ ДО ФОТОГРАФІЇ

Усі роки, поки я виготовляв ножі, я продовжував працювати фотографом, і ці обидві сфери мене дуже приваблювали. А з 2005 року в мене почалася серйозна алергія на пил, з якою я стикався під час роботи над ножами. Це стосувалося будь-якого пилу, але особливо — дрібних частинок перламутру, мамонтової кістки, оленячого рогу та дерева. Я працював із маскою і вакуумною системою, але екіпірування було настільки громіздким, що я відчував себе космонавтом, який

грає зі сталлю. Це було незручно й позбавляло задоволення від творчого процесу. Тоді я вирішив присвятити всю свою творчу енергію фотографії і зконцентруватися на певному напрямі. Я подумав: «Я фотограф і найфмейкер. Я можу об'єднати свій багаторічний досвід роботи у цих двох сферах». Так розпочався наступний етап мого професійного життя, присвячений фотографії ножів.

ФОТО НОЖІВ

Зробити якісні фотографії ножа складно. Звичайно, завдяки сучасним камерам кожен може придумати гарне зображення ножа чи будь-якого предмета, якщо вже на те пішло. Але дати життя предмету, вловивши його суть, непросто. Створення якісних фотографій кастомних ножів складається з кількох важливих кроків. На якість зображення впливає кілька чинників, зокрема відповідні камери, об'єктиви. Та найважливіший аспект — якість світла, яке справді поживляє об'єкт. Фотографувати кастомні ножі особливо складно, тому що в одному предметі використовують різні матеріали. Наприклад, руків'я з темної кістки мамонта із золотими вставками іноді доповнює дзеркально відполірований клинок. Ці різні матеріали вимагають різної інтенсивності та кількості світла. Під час зйомки ножів я часто роблю знімки з різною експозицією та освітленням, які зазвичай не можна зробити одночасно. Однак поєднання цих тонких аспектів фотографії дозволяє мені створювати реалістичні й дивовижні зображення. Покладатися виключно на комп'ютерні програми, щоб покращити або виправити зображення, — це серйозна помилка.

Для мене першочергове значення має створення якісних зображень під час фотосесії, а вже потім, щоб удосконалити їх, — використання інструментів новітніх технологій. Як професіонал, я прагну об'єднати майстерність фотографа, який працював 30 років тому в студії, розуміючи, що він не має права на помилку, з можливістю сучасного фотографа, який використовує технології, щоб удосконалити свою творчість. Зараз я працюю в зручній студії поряд зі своїм будинком. У ній є все потрібне обладнання для якісної роботи. Я використовую різні камери та обладнання для конкретних фотопроєктів.



Мірела Пакі (Існарді) народилася в 1960 році в невеликому селі неподалік Генуї. Отримавши диплом у галузі графіки й реклами, вона почала працювати артдиректором в одній з найкращих рекламних компаній Генуї.

Після того, як одружилася із Франческо Пакі, вона поєднувала роботу та сім'ю. Коли Франческо присвятив себе ножам, Мірела закохалася в техніку скрімшоу та почала її освоювати. У США їй довелося побачити скрімшоу, зроблені Ріком Філдсом, і познайомитись із самим майстром. За порадою Ріка Мірела почала

працювати над ножами чоловіка, створюючи унікальні скрімшоу та приділяючи особливу увагу анімалістичним мотивам. Зараз Мірела живе із чоловіком у мальовничій місцевості Сасселло в Італії.

SHARING *PASSION*

*It is incredibly difficult to give life to an object by catching its essence. You have to be ingeniously talented and surprisingly hardworking at the same time. Probably one of the best modern photographers of custom knives, the Italian **Francesco Pachi**, has these qualities.*



A FEW WORDS ABOUT ME

I was born in Genoa in 1961. After graduating from secondary school, I entered college to become an architect. With hard work and tremendous effort, I succeeded in school, but I also realized that architecture would not be my life's work. However, I had always been interested in photography and became an assistant to a professional photographer in 1983. Soon afterward, I opened my own photographic studio in Genoa. Learning from a professional and then going into own business has proven to be a valuable educational experience.

Through the years, I have refined my techniques in still-life photography, particularly in using light to capture beautiful images. Nowadays, my work includes photography for companies that produce watches, high-quality alcoholic beverages, diving equipment, and more. Of course, photographing outstanding custom knives remains a passion for me.

*It is important that his wife, **Mirella**, a specialist in graphics and advertising, assists him. For their family, knives are more than just objects for photography.*

Photo: Francesco Pachi





MY FAMILY AND FIRST STEPS IN VOCATION

During my early years as a photographer, I met my future wife, Mirella. She worked as a graphic art director for an advertising agency. After several years of friendship, we were married in 1988 and started working together. Our talents complemented one another since numerous aspects of photography and graphic arts are closely related. Mirella and I shared a passion for the bow and arrow. During those years, we enjoyed this hobby very much, participating in several competitions on the weekends. During one of these events, I won a knife. I did not like the plastic scales on the handle, so I decided to replace them with an attractive pair of wood scales. This was my first step into the world of knives. I am self-taught in a few aspects of knifemaking. But in 1995, I went to the United States to work with the great master Steve Johnson in his shop in the state of Utah. Observing Steve's unique technique really opened my eyes to great possibilities and gave me perspective on the methods that produce beautiful custom knives of exceptional quality.

Our daughter Gaia was born the following year, and Mirella and I decided to live outside the city. We found a home in the mountains of Liguria, near the seacoast, and I began to make knives professionally. I built a nice shop equipped with belt grinders, polishing machines, drills, a surface grinder, lathe, a pantograph for inlays, an oven for heat treating, and all the other equipment necessary to make the highest quality knives possible. Mirella was already an accomplished artist, and she began working with scrimshaw. Her talent has resulted in beautiful

engraving on fossil ivory and other materials.

While working as a custom knifemaker, I also held my photography studio, primarily for documentation, articles describing my knives, taking pictures of my friend's knives, who are collectors.

THE GUILDS AND EXHIBITIONS

In 1996, I was one of five knifemakers who founded the Italian Knife Guild (Corporazione Italiana Coltellinai). The following year, we organized the first show in Milan. Today we are proud that it has continued to be an outstanding event, hosting the finest custom knifemakers in the world. I served as president and secretary of the Italian Knife Guild for a few years and was also a member of the American Knifemaker's Guild, participating in hundreds of shows in Europe and the United States, from Milan to Paris, New York, Orlando, Atlanta, and many others. I am no longer making knives; however, the Italian Knife Guild's board of directors has requested that I continue to assist with the organization of the annual Milan show. It is both an honor and a great pleasure for me to do this because during my years as a knifemaker and as a photographer, I have made many contacts and developed great friendships with prominent collectors, knifemakers, and dealers from around the world.

MOVING TO PHOTOGRAPHY

Throughout the years of making knives, I continued to work as a photographer, and these two fields captivated me. Then, in 2005 I began to develop serious allergy problems with the dust that was a byproduct of my knifemaking. This issue emerged with all types of

dust, but particularly with the small particles of mother-of-pearl, fossil ivory, stag, and wood. I worked with a mask and vacuum system, but the equipment was bulky, and I felt like an astronaut playing with steel. It was uncomfortable and took a great deal of pleasure away from the creative process. So, I decided to devote all my creative energy to photography, but with an enhanced focus. I thought, "I am a photographer and knifemaker. I can combine my years of experience in the two fields." So, the next chapter of my professional life, dedicated to the photography of knives, began.

KNIVES PHOTOGRAPHY

Taking the highest quality photographic shots of a knife is not easy. Sure, with modern cameras, everyone can come up with a nice image of a knife, or any subject for that matter. But giving life to the object, capturing its essence, is not so simple. Taking fine photographs of subjects such as custom knives involves several important steps. Several factors influence quality still-life photography, including the appropriate cameras, the lenses, and the most important aspect of all — the quality of the light that truly gives life to the subject. Photographing custom knives is particularly challenging because we have very different types of materials in the same object. For example, sometimes, we may encounter a mirror-finished blade near a dark mammoth ivory handle with gold inlays. These different materials require divergent intensity and amounts of light. When photographing knives, I often take different shots with varied exposures, lighting, and reflective properties that may not typically be present at the same time. Combining these subtle aspects of photography, however, allows me to produce an image that is real and stunning. Relying solely on computer programs to enhance or correct an image is a grave mistake. For me, it is of primary importance to produce the finest images possible during the photo session, using the latest technology to refine them to perfection.

As a professional photographer, I strive to combine the artistry of the photographer who worked 30 years ago as I did in the studio, realizing that mistakes were not an option, along with the photographer of today, who employs available technology to enhance his creativity.

Now I work in a comfortable studio that I built five years ago near my home. The studio houses all the equipment needed to produce high-quality works. I use different cameras and other equipment for specific photography projects.



Mirella Pachi (Isnardi) was born in 1960 in a small village near Genoa. She got a diploma in graphics and advertising and started to work in one of the best advertising companies in Genoa as an art director. After she married Francesco Pachi, she combined work and family. When Francesco devoted himself to knives, Mirella fell in love with the scrimshaw technique and began to master it. In the USA, she happened to see scrimshaw made by Rick Fields and met the master. On the advice of Rick, Mirella began to work on her husband's knives, creating unique scrimshaw and paying special attention to animal motifs. Now Mirella lives with her husband in the picturesque area of Sassello in Italy.

ПОЧИНАЮЧИ З НУЛЯ

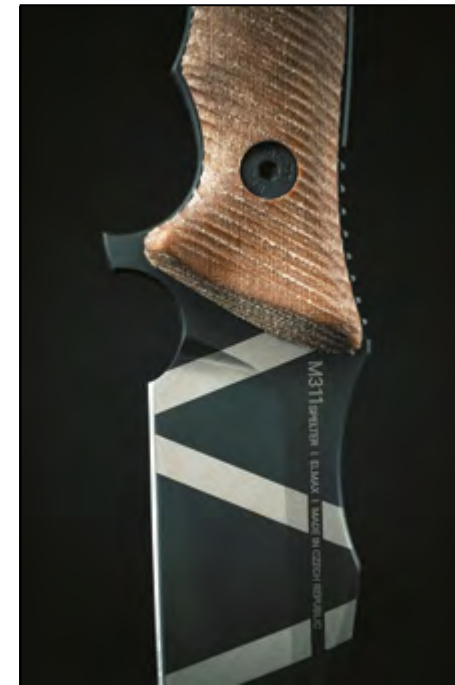
**ACTA NON VERBA (ANV)
KNIVES** — молода компанія
із Чехії, яка, почавши з нуля,
послідовно завойовує все біль-
ше серцець користувачів.

Над моделями працює
один дизайнер, що саме
для цього бренду є плю-
сом, а не мінусом. Їхні
ножі легко впізнати та
запам'ятати. **Ондржей
Немец** — про минуле
та майбутнє компанії.

Компанія ANV була засно-
вана у 2016 році, але перші ножі
ви випустили у 2018-му. Що
робила компанія ці два роки?
Досліджувала ринок, розробля-
ла товар, організовувала ви-
робництво, розвивала ланцюги
постачань.

Яка ваша історія?

Компанія почала з нуля, і її метою було виробни-
цтво найкращих сучасних ножів у Чехії. Нам дове-
лося розробити весь ланцюг постачань деталей,
тому більшість із них, включно з гвинтами й шай-
бами, виготовляються на замовлення. Ми із самого
початку вирішили, що не будемо використовувати
китайські запчастини, і дотримуємося цього.



Розкажіть про перші ножі ANV.

Бренд ANV розпочав із ліній
Z та P. Лінія Z нараховувала
чотири складаних ножі від
Z100 до Z400, а лінія P — п'ять
ножів із фіксованими леза-
ми від P100 до P500. Отже,
ми зробили ANV доступним
для широкого кола клієн-
тів — від легких EDC до ножів
для виживання.

Чи правда, що у вас у коман- ді лише один дизайнер? Чи плануєте ви співпрацю- вати з іншими?

Дійсно, зараз над ножами
ANV працює лише один ди-
зайнер, тому що він один із
трьох засновників бренду та
від самого початку відповідав
за дизайн і виробництво. Зав-
дяки тому, що над дизайном
працює одна людина, він
відрізняється послідовністю,
і ножі ANV можна впізнати
серед інших брендів. Це дуже
важливо для нового бренду!
Проте найближчими роками
ми обов'язково співпрацюва-
тимемо з іншими дизайне-
рами.

Скільки людей працює над виробництвом і на фабриці?

Загалом у компанії працює
близько 15-20 осіб, включно
з власниками. На заводі —
до 10 працівників.

Чи могли б ви перерахувати всі етапи виробництва?

Загальний розвиток:

- ескіз дизайну
- 3D-друк
- модель зі сталі
- тестова модель
- пробний запуск
- перший запуск

Виготовлення клинка:

- контурне гідроабразивне
різання
- шорстке шліфування
поверхні
- фрезерний верстат із ЧПУ
- тонке шліфування поверхні
- термічна обробка
- профільне шліфування
із ЧПУ
- оздоблення поверхні
(Stonewash/DLC)
- лазерне гравіювання
- заточення

АНКЕТА ПРУСТА

Хто ваш улюблений
письменник?
Сем Гарріс.

В якій країні ви б хотіли
жити?

Місце проживання завжди
залежить від моєї кар'єри.

Який ваш улюблений колір?
Чорний, як відсутність світла.



Які матеріали ви зазвичай використовуєте?

Ми використовуємо швед-
ські сталі Elmax і Sleipner,
якими дуже задоволені та
плануємо з ними працювати
надалі. Для руків'їв ми вико-
ристовуємо Micarta та G10,
для піхов — Kydex або шкіру.
G10, Micarta та Kydex виро-
бляються в США.

ANV має три лінії: ножі із фіксованими лезами, скла- дані та тактичні. Яка вам подобається найбільше?

У мене немає улюбленої лінії.
Ми намагаємося зробити їх
усі найкращими, щоб задо-
вольнити потреби людей,
які їх купують.

На вашому сайті також можна придбати аксесу- ари для ножів. Розкажіть про них докладніше.

Ми окремо продаємо піхви
з паракорду, шкіри чи Kydex
на випадок, якщо клієнт хоче
мати кілька варіантів. Також
у нас є точильний камінь
ANV у чохлі з Kydex та інші
товари, як-от футболки
й кепки.

Чи збираєтеся запустити лімітовану лінію?

Наразі всі наші лімітовані
випуски розпродані, але
ми плануємо запустити ще.
У нас була обмежена се-
рія M73 Kontos — усього 73
екземпляри. Кожен ніж був
пронумерований, а кошти
від продажу пішли до Фонду
благодійності та солідар-
ності чеської армії.
Потім у нас вийшли M500
Anthropoid із білою наклад-
кою з G10. Їх було виготов-
лено лише 30, що симво-
лізувало тридцять чеських
солдатів, які загинули
за кордоном у сучасній істо-
рії. Також 10% від продажу
кожного ножа було відправ-
лено до того ж благодійного
фонду.

І нарешті, у нас з'явився M500
Anthropoid із червоним ру-
ків'ям і спеціальним лазерним
гравіюванням. Вони вийшли
в кількості сто штук до юві-
лею операції «Антропoid».

**ACTA NON VERBA
(ANV) KNIVES** from
the Czech Republic is
a young company started
from scratch that con-
sistently wins more and
more users' hearts.

One designer is working
on the models, which is
a plus for this brand, not
a minus. Their knives are
easy to recognize and
remember. **Ondrej Nemec**
told us about the past and
future of the company.

STARTING FROM SCRATCH

ANV was founded in 2016, but the first knives were released in 2018. What was the company doing during these two years? Market research, product development, production setup, supply chain development.

What is your history? The company started from scratch, intending to make the best possible contemporary knives in the Czech Republic. We had to develop the whole supply chain on the parts, and

therefore, most of our pieces, including screws and washers, are custom-made. We decided from the beginning that we would not use any parts from China and stick to that to this day.

Tell us about the first ANV knives.

ANV started with Z and P lines. Z line consisted of four folding knives Z100 to Z400, and P line consisted of five fixed knives P100 to P500. Thus, we made ANV accessible for a wide range of customers, from light EDC to knives for survival.

Is it true that you have only one designer in your team? Are you planning to collaborate with other ones?

Indeed, now only one designer is working on ANV knives; he is one of three founders and was responsible for the design and production from the get-go. This one-person design setup helps have a very consistent design language, and ANV knives are now very recognizable among other brands. That is very important for a new brand! But in upcoming years, we will most definitely collaborate with other designers.

How many people working in production and the factory?

In general, about 15-20 people work for the company, including the owners. There are up to 10 employees in the factory.

Could you list all stages of production?

Overall development:

- Design sketch
- 3D print
- Steel model
- Testing model
- Test run
- First run

Production of blade:

- Contour water jet cut
- Surface grind rough
- CNC mill
- Surface grind fine
- Heat treatment
- Profile CNC grind
- Surface finish (Stone-wash/DLC)
- Laser Engraving
- Sharpening



What materials do you usually use?

We use Swedish Elemax and Sleipner for blades. We are pleased with the performance of these steels, and we are planning to keep using them. For handles, we use Micarta and G10; for sheaths — Kydex or leather. G10, Micarta, and Kydex are all made in the USA.

ANV has three lines: fixed, folder, and tactical knives. Which one is your favorite?

I do not have a preferred line. We are trying to make them all as good as possible to meet the needs of the people buying them.

There are some additional things available for purchase on your site. Tell us more about them.

In addition to knives, we even sell paracord, leather, or Kydex knife sheaths separately in case a customer would like to have both. We also have ANV sharpening stone in the Kydex holster and our merchandise, such as T-shirts and caps.

Are you going to launch a limited-edition line?

All our limited editions are currently sold out, but we are planning to have more. We had a limited edition of M73 Kontos in only 73 pieces. Each knife was numbered, and we donated the money from their purchase to Czech army charity and solidarity fund. As a second one, we had M500 Anthropoid with white G10 scales. Only thirty of them were produced, representing thirty Czech soldiers who died in missions overseas in modern history. As well, 10% from each knife was donated to the same charity fund. And finally, we had M500 Anthropoid with red handles and special laser engraving. Hundreds of them were released on the Operation Anthropoid anniversary day.

THE PROUST QUESTIONNAIRE

Who is your favorite writer?

Sam Harris.

What country would you like to live in?

Place of living is always only side effect of my current career situation.

What is your favorite color?

Black like an absence of light.

ЕКСПЕРТ ІЗ НОЖІВ ПУУККО

Ансі Руусувуорі — архітектор за освітою, який робить колосальний внесок у розвиток ножової культури. Він є багатогранною особистістю з власним поглядом на створення ножів. Саме його пуукко — це гармонійне переплетення класичного й сучасного. Крім виготовлення ножів, Ансі встигає видавати книги, викладати карате та писати музику.

АНКЕТА ПРУСТА

Які ваші улюблені вигадані персонажі?
Модесті Блейз і Віллі Гарвін.

В якій країні ви хотіли б жити?
Якщо не Фінляндія, то Данія. Вона дуже схожа на Фінляндію, але ближча до Центральної Європи.

Який ваш душевний стан зараз?
Тривожний.



Яка риса національного фінського менталітету найбільш вам притаманна?
Напевно, чесність. Принаймні це те, що я намагаюся зробити суттю моїх ножів.

Розкажіть про ваших батьків.
Вони були вчителями. У молодості батько працював офіцером у фінській армії, доки з нього не захотіли зробити офіцера пропаганди. Він не хотів брехати, тому став учителем історії. Моя мати була вчителем фінської мови й наприкінці 60-х років розробила методику викладання з акцентом на різнобічному читанні, а не на граматиці. Тоді це було нечувано!

З ножами та різьбленням по дереву вас познайомив батько. Пам'ятаєте, як проходило навчання?
Не дуже, бо мені було шість років. Але він навчив мене основам: як міцно тримати ніж у руці, як безпечно носити його й поводитися з ним, а також основним прийомом різьблення по дереву.

Хто ви за освітою? Як це допомагає створювати ножі?
Я архітектор. Вивчав проектування та історію сучасного дизайну. Це допомогло мені знайти власний стиль у виготовленні ножів.

Коли ви зрозуміли, що ножі — ваше покликання?
Я завжди захоплювався ножами. Частково через двоїстість їхньої природи. Вони можуть бути красивими предметами мистецтва, практичними інструментами, рятувальними гаджетами або зброєю. Також це ідеальний об'єкт для початку серйозного вивчення дизайну й ремесла. Ніж, а особливо пуукко, одразу підкаже, якщо ви йдете не в той бік. Ну, звісно, якщо ви слухаєте.

Чи можна сказати, що ніж пуукко — сакральний інструмент для фінів? Чому до нього таке ставлення?
Я думаю, тому що він довгий час був найважливішим та універсальним особистим інструментом і зброєю фінів. Разом із пилкою і сокирою пуукко завжди носили на боці, і він допомагав рятувати життя, якщо провалитися під лід на озері, під час нападу звіра чи ворога.

Пуукко — ніж для різних робіт. А для чого він використовується сьогодні?
Імовірно, для відкриття коробок, якщо чесно. Проте багато фінів досі використовують пуукко для риболовлі, полювання, різьблення по дереву тощо.

Що важливо знати тому, хто хоче купити такий ніж?
По-перше, що це ідеальний інструмент для різноманітних завдань, удосконалений за тисячу років. Технічно фінський пуукко повинен мати прямий або злегка увігнутий скіс, не мати другого скосу або лише невеликий. Кут скосу фінського пуукко зазвичай становить 15–22 градуси. Типовий фінський пуукко має лезо коротше за руків'я і не має захисту для пальців. Дорогі екземпляри відрізняються наскрізною структурою хвостовика та фітингом на обох кінцях для міцності й зовнішнього вигляду. Важливий чинник безпеки: піхви фінського пуукко мають внутрішню підкладку з дерева, що закриває лезо.

У чому особливість дизайну ваших ножів?
За останні 25 років я поступово розробив власні моделі пуукко, зокрема й складані. Дизайн мого типового пуукко досить традиційний, тому що тисячу років розвитку складно перевершити. Я трохи експериментую з різними формами рукояток і м'якими напальчниками ножів для полювання та диких умов, але навіть у них зазвичай є наскрізний хвостовик і традиційний фітинг. Мій власний дизайн полягає переважно у структурі та формі піхов. Вони часто мають нижню частину з того самого дерева, що й руків'я пуукко. Між верхньою шкіряною частиною і нижньою дерев'яною є фітинг, який робить обтічне з'єднання верхньої та нижньої частини піхов більш міцним і водночас естетично з'єднує ручку пуукко з піхвами. Мені подобається цей дизайнерський хід, і я не бачив, щоб хтось ще його використовував.

Крім традиційних ножів пуукко, ви також спеціалізуєтесь на балісонгах. Чому такий вибір?
Балісонги мені теж давно подобалися. Гадаю, їхній дизайн — геніальний, тому що їх не так складно виготовити, а структура дуже міцна, якщо все зробити правильно. Моя власна версія балісонга більше схожа на сучасний складаний пуукко, або пуукко-метелик, який походить від складаного пуукко, що випускався Naskman з 1940-х до 1960-х років. Клинок моєї моделі зазвичай має товщину понад 5 мм, форму й скіс гарного леза пуукко. Загальна форма ширша, ніж у типового балісонга, а руків'я часто асиметричне для кращої ергономіки та зручності. У піхвах також є прихований магніт, щоб безпечно утримувати ніж без ременів або клямок. Ви може-

те просто покласти в них ніж, і він там зафіксується.

Пам'ятаєте ніж, який потребував від вас найбільших зусиль?
Ймовірно, це був перший пуукко-метелик з асиметричними валиками з тимаску. Щоб зробити всі лінії і кути ідеальними й досягти належної підгонки та оздоблення, довелося багато обрізати, демонтувати й шліфувати. Зрештою мені довелося переробляти всі фітинги з тимаску, а також міняти накладки на руків'ях.

Коли починаєте роботу над ножем, завжди знаєте, яким буде результат чи імпровізуєте?
Зі своїми пуукко я досить часто імпровізую. Зазвичай у мене в голові (і на папері) є чітке уявлення про форму, але іноді матеріал руків'я або форма леза підказують мені ідеї для невеликих змін у дизайні. Крім того, я не перестаю працювати над ножем доти, доки він не тільки добре виглядатиме, але, що важливіше, добре лежатиме в руці в різних хватах.

Скільки ножів у вас в особистому користуванні?
У мене є прототип складаного пуукко, який я майже завжди ношу із собою. Для інших потреб я використовую мульти-тул Leatherman. Також у мене є два пуукко власного виготовлення, які я використовую у своїй майстерні.

Чи є у вашій колекції ножі інших майстрів?
У мене є гарна колекція, до якої увійшли рідкісні історичні й сучасні пуукко та фолдери сучасних фінських виробників, а також кілька ножів і фолдерів відомих брендів, як-от Bill Loveless, Dietmar Kressler, Des Horn, Dalton Holder та Koiji Hara. Ще маю невелику колекцію історичних ножів з усього світу. Усі ці екземпляри дуже корисні для вивчення та розуміння різних стилів і традицій виготовлення ножів.

Ви є одним з організаторів міжнародної виставки

ножів Helsinki Knife Show, а раніше входили до складу журі Fiskars Knife Building Championships. Вас приваблює публічність у ножовій індустрії?
Протягом чотирьох років, поки я був головним організатором Helsinki Knife Show, я мав можливість знайомитися з багатьма чудовими майстрами ножів з усього світу. Бути суддею корисно тим, що ти бачиш безліч робіт і вивчаєш загальні тенденції, які врешті-решт визначають красивий та практичний дизайн ножа.

Розкажіть про ваші книги. Чи плануєте роботу над наступною?
Я написав дві книги з історії пуукко: Puukon Historia і Puukon Historia II, понад 700 сторінок кожна. Перша книга була опублікована в скороченій версії німецькою та англійською мовами. У мене є деякі ідеї для наступних книг, але зараз просто немає часу зосередитися на них.

Окрім ножів і книг про них, над чим ви ще зараз працюєте?
Я працюю акустичним консультантом, викладаю карате й намагаюся писати музику.

Виготовлення ножів — сімейна справа? Наскільки родина занурена у вашу роботу?
Ні. Я єдиний у сім'ї, хто це робить.

Міністром чого б ви хотіли бути в уряді, якби вас запросили?
Міністром культури.

Що вам потрібно, щоб почуватися комфортно?
Моя родина й самотність. Дилема?

Ви боїтеся помилятися?
Завжди. Я боюся помилок і надто часто про них думаю.

Успіх — це везіння чи робота?
І те і те, але переважно — робота.

Ваше гасло в житті.
Don't worry, be happy. Хотілося б жити згідно з ним!

Photos: Francesco Pachi

THE EXPERT ON PUUKKO



Photo: Francesco Pachi

Anssi Ruusuvuori is an architect by education who makes a massive contribution to the development of knife culture. He is a multifaceted person with his own view on the creation of knives. His puukko is a harmonious intertwining of classic and modern. In addition to making knives, Anssi manages to publish books, teach karate, and write music.

What feature of the Finnish national mentality do you possess the most?

Probably honesty. At least, that's something I try to apply to the essence of my knives.

Tell us about your parents.

They were teachers. As a young man, my father worked as an officer in the Finnish army until they wanted to turn him into a propaganda officer. He didn't want to lie, so he became a history teacher instead. My mother was a Finnish language teacher who developed teaching in the late 1960s to emphasize versatile reading and focus less on grammar rules. At that time, that was quite unheard of!

Your father introduced you to knives and wood-carving. Do you remember how the educational process was?

Not too clearly since I was six years old, but he taught me the basic things: holding the knife firmly in hand, carrying and handling it safely, and the basic wood carving techniques.



What is your profession? How does it help or hinder in making knives?

I am an architect. My studies included design and the history of modern design. That has helped me to find my own style in knife making.

When did you realize that knives are your calling?

I have always admired knives, partly because of their ambivalent nature. They can be beautiful objects of art, practical tools, or even lifesaving gadgets or weapons. It is also a perfect object to start learning serious design and craft. A knife, especially a puukko, tells you right away if you are going in the wrong direction. Well, of course, if you listen.

Is it possible to say that a puukko knife is a sacred tool for the Finns? Why is there such an attitude towards it?

I think it's because it has been the most important and versatile personal tool and weapon for the Finns for a long time. Along with saw and ax, puukko was carried by one's side anywhere, which also made it a lifesaver if you fell through the lake ice or were attacked by a beast or unfriendly foe.

Puukko is a knife for a wide variety of use. What is it used for most today?

Well, nowadays probably mostly for opening packages, to be honest. But many Finns also still use puukko for fishing and hunting, woodcarving, and such.

What should someone who wants to buy this knife know about it?

Firstly, it is a perfect tool for a variety of tasks, developed for a thousand years. Technically the Finnish puukko should have a straight, or only slightly concave bevel and no, or only a slight second bevel. The bevel angle of Finish puukko is typically 15-22 degrees. A typical Finnish puukko has a blade shorter than the handle and doesn't have a finger guard. The more expensive ones have a through tang structure and fittings on both ends for strength and look. As an important safety factor, the sheath of the Finnish puukko has an inner lining made of wood covering the blade.

What is special about the design of your puukko knives?

In the past 25 years, I have gradually developed my own puukko, including folding models. My typical puukko is quite traditional because it is hard to beat thousands of years of development. I do experiment a bit with different handle shapes and mild finger guards for hunting and wilderness puukko, but even those usually have a through tang and traditional fittings. My own design lies mostly in the structure and form of the sheath. The sheath has a lower part made of the same wood as the puukko handle. Between the upper leather part and lower wooden part, there is a fitting that makes the streamlined connection of the upper and lower part of the sheath stronger and, at the same time, aesthetically connects the puukko handle to the sheath. I'm fond of this design trick, and I haven't seen anyone else using it.

Besides traditional puukko knives, you're also specializing in balisongs. Why such a choice?

I have also liked balisongs quite early on. I think they have an ingenious structure because it is not too hard to make, and the structure is very strong if you do it right. My own version of the balisong is more of a modern folding puukko, or butterfly puukko, which has its roots in the folding puukko that Hackman manufactured from 1940th to 1960th. The blade of my model is usually over 5 mm thick and has the form and grind of a good puukko blade. The overall form is wider than in a typical balisong, and the handle is often asymmetrical for better ergonomics and grip. The sheath also has a hidden magnet to keep the knife

safely in, without the need for straps or snap fasteners. You can just drop the knife in, and it stays there firmly.

Remember the knife that demanded the most effort from you?

That was probably the first butterfly puukko with asymmetrical timascus bolsters. Getting all the lines and angles working and achieving a proper fit and finish required a lot of trimming, demounting, and grinding. In the end, I had to do all the timascus fittings all over again and change the handle scales.

When you start working on a knife, do you always know the result, or are you improvising?

With my puukko, I improvise quite often. I usually do have a clear picture in my mind (and on paper) for the shape of it, but sometimes the material of the handle or the shape of the blade give me ideas to make some small design adjustments. Also, I don't stop forming the knife until it looks good, but, more importantly, it also feels good in my hand in different grips.

How many knives do you have for personal use?

I have a folding puukko prototype that I carry with me most of the time. For other needs, I use a Leatherman multitool. Besides, I have two puukkos of my own making that I use in my workshop.

Are there knives of other knifemakers in your collection?

I have a nice collection containing rare historical puukko, modern puukko and folders from current Finnish makers, and a few knives and folders from well-known makers like Bill Loveless, Dietmar Kressler, Des Horn, Dalton Holder, and Koji Hara. I also have a small collection of historical knives from around the world. All these knives are quite valuable for studying and understanding different styles and traditions in knifemaking.

You are one of the organizers of the international knife exhibition Helsinki Knife Show. Previously, you were on the jury of the Fiskars Knife Building Championships. Do you like your publicity in the knife industry?

For four years, I was the main organizer of the Helsinki Knife Show. It was a nice way to get to know many wonderful knifemakers from around the world. Being a judge is useful in seeing many works and learning the overall features that, in the end, define a beautiful and practical knife design.

Tell us about your books. Are you planning to work on the next one?

I wrote two books about the history of puukko («Puukon Historia» and «Puukon Historia II», over 700 pages each). The first book has also been published as a shortened version in German and in English. I have some ideas for the next books, but now I just don't have the time to get into those seriously.

Besides knives and books about them, what else are you working on now?

I am working as an acoustical consultant, teaching karate, and trying to compose some music.

Is knifemaking a family business? How involved is your family in your work?

No. I am the only one in my family doing it.

What minister in the government would you like to be if you were invited?

Minister of culture.

What do you need to feel comfortable?

My family and privacy. A dilemma?

Are you afraid to be wrong about something?

Always. I dread mistakes and ponder about them all too much.

Is success luck or work?

Both, but mostly work.

Your personal slogan for life.

Don't worry, be happy (I only wish I could live by that!)



Який момент вашого життя виявився переломним?

Переломним у моєму житті був 2010 рік, коли я вирішив розпочати свою кар'єру та робити художнє гравіювання. Уже тоді я знав, що колись досягну мрії стати майстром гравіювання і продемонструю світові власні шедеври. У ньому втілилася любов до цього мистецтва, яке стало частиною мого життя.

Коли ви зробили ваше перше гравіювання?

Перше гравіювання я зробив для мого дорогого друга Алессандро «PIRE»: на пряжці ремня зобразив лист марихуани з написом і орнаментом. Я пишався тією роботою, проте мені було важливо побачити реакцію друга. З того моменту я відчув себе справжнім художником, який здатен передавати емоції інших за допомогою своїх робіт. Сказано — зроблено! (Усміхається.)



Власна справа чи робота на когось?

Зараз я беруся за замовлення, які мені подобаються, і працюю з клієнтами з усього світу, які хочуть отримати унікальні та якісні речі. Я вибираю таких замовників, які цінують і, головне, розуміють мистецтво Віталія Куаранти.

Яку з ваших робіт вважаєте найбільш філігранною?

За останні роки я зробив кілька унікальних гравіур, але найцікавішою вважаю гравіюру на пістолеті Jesse James всесвітньо відомого майстра з Техасу, з яким я співпрацював.

Яку вашу помилку в процесі гравіювання ви вважаєте прикрою?

Коли після завершення роботи не перевіряв інструменти і, приступаючи до наступної, розумієш, що штихель — не той, що потрібен.

Терпіння, концентрація чи майстерність — що важливіше у вашій роботі?

Я вважаю, що важливі всі три навички, але концентрація — особливо. Це основа для роботи над проектом, у якому все продумано до дрібниць.

Ніж EDC чи арт-ніж?

Мені більше подобаються арт-ножі, бо вони зроблені вручну та мають велику цінність. Але головне — вони передають індивідуальність і творче самовираження.

Чи відчуваєте ваше російське коріння?

Так, я ж народився і прожив частину життя на землі, яка завжди буде в моєму серці. А Італія мене прийняла й дала можливість стати тим, ким я є сьогодні.

Що ви найбільше любите в Італії?

Італія — країна великих цінностей і можливостей, але найбільше я люблю італійський клімат, художню спадщину та середземноморську кухню.

Опишіть ваш ідеальний вихідний.

Найчастіше це неділя. Я живу біля озера Гарда, тож люблю гуляти оливковими галями та виноградниками, милуючись краєвидами, або кататися на гірському велосипеді. Увечері часто зустрічаюся з друзями поїсти піцу на березі озера. Перед сном — Netflix. (Сміється.)

На який фільм схоже ваше життя?

Це фільм «У гонитві за щастям», тому що, незважаючи на всі труднощі, через які я пройшов, я завжди був рішучим і хотів досягти успіху. Як казав герой цього фільму: «Якщо в тебе є мрія, ти маєш її захищати. Люди, які чогось не можуть, запевнятимуть, що й у тебе не вийде. Поставив мету — досягни! І крапка».

У вас є татуювання?

Я вважаю татуювання мистецтвом. Не міг наважитися багато років, але все ж таки зробив тату на лівій руці в дуже відомого майстра Лівіо Кучі.

Коли ви востаннє хвилювалися?

Зараз, адже думаю, що не відповім правильно на ваші запитання. (Сміється.)

Закохатися з першого погляду — це про вас?

Траплялося, проте я волю спочатку пізнати жінку, перш ніж полюбити її.

Як ви ставитеся до фемінізму?

Позитивно, тому що вважаю, що жінка повинна мати ті самі права та можливості, що й чоловік. Вона може відігравати важливу роль у суспільстві. Хай живе жінка!

У чому фішка італійських жінок?

На мою думку, вони мають ті самі риси, що й жінки в усьому світі: красиві, сміливі та розумні. Хай живуть жінки!

Країна, де ви не були, але завжди хотіли побувати.

Мене дуже приваблює Японія та її філософія. Я планую відвідати її найближчим часом, щоб познайомитися з культурою, звичаями, кухнею. Та насамперед хочу прогулятися бамбуковим лісом.

Яку річ зі свого дитинства зберігаєте досі?

Я дбайливо зберігаю колекцію телефонних карток, які збирав у дитинстві. Це мій скарб.

Відпустка, яка вам запам'яталася.

Я провів її в Галіполі — в Апулії, на південному сході Італії. Пам'ятаю чудові дні на пляжі та за риболовлю і вечори на дискотеках.

Що ви сказали б Леонардо да Вінчі, якби зустріли його?

Маєте для мене хвилинку?

У вас є потаємний талант?

Так.

Як би вас описали ваші друзі?

Ось що каже мій дорогий друг Паоло Гірдді: «Віталій — дуже скромна людина з великим серцем, завжди усміхнений, рішучий і з неосяжним бажанням вчитися, удосконалюватися та постійно розвиватися в роботі. Справжній митець, що створює шедевр зі шматка заліза. Він ставиться до ножа, як до жінки: з делікатністю та увагою до найдрібніших деталей».

Найрозумніша людина, яку ви знаєте?

Усі люди розумні. Важливо, щоб кожен думав про свій власний розум.

Ваша ціль на 2022 рік.

Насамперед — професія. Я хочу донести до людей важливість моїх робіт і зусиль, які я в них вкладаю.

АНКЕТА ПРУСТА

Якості, які ви найбільше цінуєте в чоловікові?
Розсудливість, допитливість, уміння тримати слово й бути собою. Але насамперед — здатність контролювати свої думки та емоції.

Що для вас нещастя?
Не мати можливості використовувати здібності, якими наділила природа.

Ваш улюблений художник?

У мене немає улюбленого, проте є багато художників, якими я захоплююся: Мікеланджело, Рафаель, Леонардо, Далі, із сучасних — Борис Вальєхо та Джулі Белл. Мені подобається їхнє мистецтво в стилі фентезі.



NO SOONER SAID *THAN DONE*

Vitalij Quaranta is a successful young master who, despite any difficulties, always remains focused and determined. His name is already among those who create true masterpieces of art. Engraving is not for everyone. Master Quaranta has a real talent and fully realizes himself in his work.



What college did you graduate from, and what was your specialty?

For five years, I studied the art of hand engraving at the Bottega Incisioni di Cesare Giovanelli vocational school in Gardonne-Val-Tropia, Brescia, Italy.

Was there a special mentor in your learning process?

I was apprenticed to many world-famous masters and true professionals. I've learned from them many tips and secrets that I apply in practice today. It is said: learn the art and set it aside (Laughs).

What was the turning point in your life?

The turning point in my life was 2010, when I decided to start my career and pursue artistic engraving. Even then, I knew that one day I would achieve my dream of becoming a MASTER OF ENGRAVING and show the world my own masterpieces. They embodied a love for this art, which has now become a part of my life.

When did you do your first engraving?

I did the first engraving for my dear friend Alessandro «PIRE»: a marijuana leaf with an inscription and an ornament on the belt buckle. I was proud of that job, but it was important for me to see my friend's reaction. From that moment on, I felt like a real artist who could express the emotions of others through his work. No sooner said than done! (Smiles).

Your own business or working for someone?

Now I accept orders only that I like and work with clients from all over the world who would like to get unique and quality things. I choose customers who appreciate and, most importantly, understand the art of Vitalij Quaranta.

Which of your works do you consider the most filigree?

In recent years, I have made several unique engravings. Still, the most interesting is the engraving on the Jesse James pistol of the world-famous master from Texas, with whom I collaborated.

What mistake in your work does annoy you?

When you have not checked the tools after finishing work and starting the next one, you realize that the graver is not the one you need.

Patience, concentration, or skill — which one is more important in your work?

I think all three skills are important, but concentration is especially significant. It is the basis of working on a project in which everything is thought out to the smallest detail.

EDC knife or art knife?

I prefer art knives because they are handmade and valuable. But above all is that they convey individuality and creative self-expression.

Do you feel your Russian roots?

Yes, I do because I was born and lived a part of my life on earth that will always be in my heart. And Italy accepted me and gave me the opportunity to become who I am today.

What do you like most about Italy?

Italy is a country of great values and opportunities, but more than anything, I love the Italian climate, artistic heritage, and Mediterranean cuisine.

Describe your perfect day off.

Most often, it is Sunday. I live near Lake Garda, so I like to walk in olive groves and vineyards, admiring the scenery, or ride a mountain bike. In the evenings, I often meet my friends to eat pizza by the lake. And Netflix before bed (Laughs).

What movie resembles your life?

This is "The Pursuit of Happiness" because, despite all the difficulties I went through, I was always determined and wanted to succeed. As the character of this movie said: «You got a dream... You gotta protect it. People can't do somethin' themselves, they wanna tell you you can't do it. If you want somethin', go get it. Period».

Do you have tattoos?

I consider tattoos as art. I could not dare for many years, but I still got a tattoo on my left arm from a very famous master Livio Cuci.

When was the last time you were worried?

I am worrying now because I think I will not answer your questions correctly (Laughs).

Falling in love at first sight: is it about you?

It has happened, but I prefer to know a woman first before falling in love with her.

How do you feel about feminism?

Positive, because I believe that a woman should have the same rights and opportunities as a man. She can play an important role in society. Long live the woman!

THE PROUST QUESTIONNAIRE

What qualities do you value most in a man?

Prudence, curiosity, the ability to keep his word and be himself. But most of all, the ability to control his thoughts and emotions.

What is a misfortune for you?

Not being able to use the qualities that nature has given you.

Who is your favorite artist?

I don't have a favorite artist, but there are many artists I admire: Michelangelo, Raphael, Leonardo, Dali, and among contemporary — Boris Vallejo and Julie Bell. I like their fantasy art



What are the features of Italian women?

In my opinion, they have the same traits as women all over the world: beautiful, bold, and smart. Long live women!

Which country have you never been to but always wanted to visit?

I am very attracted to Japan and its philosophy. I plan to visit it soon to get acquainted with the culture, customs, cuisine, and above all, I want to walk through the bamboo forest.

What thing do you keep from your childhood?

I carefully keep a collection of phone cards that I collected as a child. This is my treasure.

The best vacation that you remember.

I spent it in Gallipoli in Puglia in southeastern Italy. I remember wonderful days on the beach and fishing and dancing at discos in the evenings.

What would you say to Leonardo da Vinci if you met him?

Do you have a minute?

Do you have a secret talent?

I do.

How would your friends describe you?

Here is what my dear friend Paolo Ghirardi says: «Vitalij is a very modest man with a big heart, always smiling, determined and eager to learn, improve and constantly develop in work. The real artist who creates a masterpiece from a piece of iron. He treats the knife like a woman: with delicacy and attention to the smallest details».

Who is the smartest person you know?

All people are smart. It is important that everyone thinks about their own intelligence.

What is your goal for 2022?

Above all is my profession. I want to convey to people the importance of my work and the efforts I put into it.

Photo: Enzo Bertuzzi

ІЗ РОКАМИ

Місто Маніаго відоме далеко за межами Італії. Особливо серед поціновувачів гарних і якісних ножів. Великий внесок у його репутацію зробила сімейна компанія **Maserin**, яка вже давно виросла з малого бізнесу й продовжує завойовувати все більше прихильників своєї продукції. Один із представників цієї родини, Джанфранко Мазерін, розповів, як складалася історія відомого бренду.

1960–1970

Компанія Maserin була заснована в 1960 році, дотримуючись тих ремісничих традицій, що протягом століть привели «місто ножів» Маніаго до світового лідерства в ножовій індустрії. У перші роки виробництво було орієнтоване на автоматичні та універсальні, багатоцільові ножі. Автоматичні моделі у 60-ті роки можна було продавати в США, де вони вже стали дуже популярними. Багатоцільові ножі мали декілька лез, пилки, ножиці, відкривачки для пляшок, а їхні руків'я були зроблені із цінних порід дерева, рогів буйволів чи оленів. Вони були універсальними, для широкого кола споживачів.



1970–1980

Завдяки постійному зростанню і комерційному успіху за кордоном компанія зберегла престиж класичних ножів із Маніаго, використовуючи найсучасніші технології — лазер, верстати із ЧПУ тощо. Сьогодні вона має повний внутрішній виробничий цикл.

Ми пропонуємо широкий асортимент ножів на будь-який смак: спортивні, універсальні, високотехнологічні, колекційні, рятувальні й багатоцільові штик-ножі.

Дотримуючись традицій, які від самого початку відрізняли наш сімейний бізнес, ми особисто стежимо за створенням нашої продукції, від проектування до виробництва, здійснюючи точний контроль якості готового продукту.

Maserin також може надати індивідуальні рішення для будь-якого запиту, виготовляючи ексклюзивні моделі на замовлення, розробляючи готові ножі чи комплектуючі відповідно до запитів.

Як завжди, наша мета — продемонструвати нашим партнерам професіоналізм і ноу-хау інструментів високої якості та максимальної ефективності.

1980–1990

Уже маючи успіх, у 1985 році Фервідо Мазерін збудував нинішню фабрику площею 3000 кв. м. Вона мала всі етапи ножового виробництва й була оснащена лазерним обладнанням і різними верстатами із ЧПУ.

1990–2000

Maserin стала першою компанією в Італії, яка почала співпрацювати з італійськими й зарубіжними ножовими майстрами та зареєструвала власну торгову марку спортивних ножів. Те саме стосується наших партнерів Santino Ballestra, Salvatore Puddu, Attilio Morotti, Sergio Consoli тощо.

2000–2010

Компанія Maserin — це сімейний бізнес. Ольга Маццолі також сприяла розвитку справи. Тепер сини Джанфранко, Мауріціо й дочка Клаудія несуть славу Маніаго у світ. Компанія постійно покращує продукцію та якість ножових ліній. Фірмові ножі Maserin — це символ високої якості й дизайну.

2010–2020

Це найважливіші роки, оскільки завдяки співпраці з американськими та європейськими компаніями ми почали виробляти ножі як О.Е.М. (оригінальний виробник обладнання). Ми виготовляємо складані ножі й ножі із фіксованими лезами з різних сталей: 440C, N690, M390, CPM35V, D2. А для руків'їв використовуємо вуглецеве волокно з титану G-10.

2021

Завдяки досвіду, накопиченому за понад 60 років роботи, постійному пошуку все більш досконалих матеріалів і особливій увазі до дизайну сьогодні бренд MASERIN є синонімом якості, гарантії та ефективності. На виставці Blade Show в Атланті наша компанія отримала дві нагороди: «Найкращий інноваційний іноземний дизайн» із нашим ножем D-Dut, розробленим Бонусом Алексом Оліветто, і «Найкраща колаборація року» з ножем Solar, розробленим Серджіо Консолі.

АНКЕТА ПРУСТА

Де ви хотіли б жити?
Я хотів би жити в Італії, але багато подорожувати.

Хто ваш улюблений письменник?
Мені подобається творчість Мауро Корона, який відомий в Італії. Він живе поряд зі мною, і він має один із наших ножів.

Про що ви найбільше жалкуєте?
Це секрет.



OVER THE YEARS

*The city of Maniago is known far beyond Italy. Especially among connoisseurs of good and quality knives. A great contribution to its reputation was made by the **Maserin** family company, which has grown from a small business and continues to gain more and more fans for its products. One of the representatives of this family, Gianfranco Maserin, told us about the history of the famous brand's development.*

1960–1970

Maserin was created in 1960, following artisan tradition that has led Maniago, «the city of knives», to become a world leader in the knife industry over the centuries. In the early years, production was oriented towards automatic and multipurpose knives. Automatic, or switchblades, became popular in the USA in the 60s. The multipurpose knives were knives with several blades, saws, scissors, bottle openers with handles made of precious wood, buffalo, or deer horns.

1970–1980

Through constant growth and commercial success abroad, the company preserved the prestige of the typical knives from Maniago using the most modern techniques (laser, CNC machines, etc.). Nowadays, it has a full production cycle. We offer a wide range of knives for every need: sport, universal, high-tech, collection, rescue, and multipurpose bayonet. Respecting the tradition that distinguishes our family business right from the beginning, we

THE PROUST QUESTIONNAIRE

Where would you like to live?
I would like to live in Italy but travel a lot.

Who is your favorite writer?
I like the works of Mauro Corona, who is famous in Italy. He lives next to me and has one of our knives.

What is your biggest regret?
It is a secret.

personally follow the creation of our products, from design to production, operating an accurate control over the quality of the finished product. Maserin can also provide customized solutions for every request, make exclusive personalized models and develop the finished knives or their single components on requests. As always, our goal is to demonstrate professionalism and expertise of tools of high quality and maximum efficiency to our partners.

1980–1990

In 1985, being already successful, Fervido Maserin built the current factory of 3,000 m². All stages of the production of a knife took place inside the shed; it was equipped with laser machinery and various CNC machines.

1990–2000

Maserin was the first company in Italy to start collaborating with Italian and foreign knife masters and to have its own registered trademark for sport knives. Same goes too our partners Santino Ballestra, Salvatore Puddu, Attilio Morotti, Sergio Consoli, and more.



2000–2010

Maserin company is a family business. Olga Mazzoli also personally contributed to the growth of the company. Now sons Gianfranco, Maurizio, and daughter Claudia carry on the glory of Maniago to the world. The company constantly improves its products and the quality of the knife lines. The Maserin branded knives are a symbol of high quality and design.

2010–2020

These are the most significant years because we began to make knives as OEM, thanks to collaborations with American and European companies. We make pocket knives and fixed blades with different steel:

440C, N690, M390, CPM35V, D2, and for the handle, we use titanium G-10 carbon fiber.

2021

With the experience gained in over sixty years in business and constant search for more advanced materials, and the particular attention given to design, today, the Maserin brand is synonymous with quality, guarantee, and efficiency. At the Blade Show in Atlanta, our company has two awards: «Most Innovative Import Design» with our knife D-Dut designed by Bonus Alex Olivetto, and «Best Collaboration of the Year» with our knife Solar designed by Sergio Consoli.



ДЕЩО ПРО СТЕРЕОТИПИ



Ерік Глессер — людина, яка повністю занурена в дивовижний світ ножів. Він досконало знає всі аспекти: від задумки, дизайну й створення прототипів до виробництва та продажів. Живучи в шаленому темпі, він знаходить час, щоб збалансувати життя завдяки простим, але необхідним речам. Багато знає про міфи й стереотипи галузі.

Визначення, що ми даємо людям, дуже важливі, і стереотип може означати різне. Якби я оцінював людей, які використовують ножі, згідно зі стереотипами, це залежало б від того, якими саме ножами вони користуються. Ми намагаємось охопити всіх. Тому випускаємо різні ножі: великі й маленькі, дешеві та дорогі. Головне — ми прагнемо до надійності та високої якості. Це стереотип Spyderco як компанії. Ми працюємо для тих, хто шукає чудове виконання та чогось очікує від бренду. На жаль, сьогодні важко знайти компанії, які підтримують свою продукцію і бренд. У кожній галузі є власні міфи. Можливо, якісь із них ґрунтуються на фактах, а якісь — ні. Один із міфів полягає в тому, що в ножовій індустрії все — стереотип. (Сміється.)



Стереотипи в ножовій промисловості жорсткі, тому що ця сфера стосується всіх. У якийсь момент кожному потрібно щось різати: на будівництві, в армії, на кухні або в саду — варіантів багато. Навіть різальні машини, наприклад великі машини, які ріжуть папір чи сталь.

АНКЕТА ПРУСТА

Яке ваше хобі?

Як чоловік, який стає все більш зрілим, я частіше виходжу на вулицю. Ви кажете: «Добре, це те, що я хочу робити в житті». Часто це заняття на свіжому повітрі, які ви хочете зробити, поки ще не надто старі для них. Моє хобі зараз — це спроба отримати максимум з моєї останньої молодості.

Які ваші улюблені вигадані персонажі?

Це Сід Артур і деякі герої коміксів. Супермен — однозначно король і найкращий комічний персонаж, який колись був чи буде. Потім ще Marvel Girl та Фенікс. Могутні супергерої!

Що ви найбільше цінуєте в друзях?

Чесність. Ви знаєте, це завжди добре. Без правди нас немає. Дивитись один одному в очі та бачити спільне. Кожен має власну думку про те, що відбувається навколо. Щоб дружити, потрібно бути відкритим, прозорим і вміти підтримувати розмову. Можливо, ви не завжди погоджуєтесь із чимось, але ви цінуєте й поважаєте своїх близьких друзів.

Але самі ці міфи можуть стати проблемою. Ножі — це більше, ніж те, що ви читаєте в ЗМІ: ними користуються всі в усіх сферах життя. У ЗМІ часто поширюється міф про те, що ножі — це зброя. Але насправді кухонні ножі частіше використовують у «ножових» злочинах як зброю. Тому, говорячи про хибні твердження в цій індустрії, я б на перше місце поставив слова: «Усі ножі — це зброя». Інший міф — твердження «саме цей ніж підходить для саме цієї людини з якоїсь причини». Я знаю людей, які зрізають квіти гігантськими клинками, і знаю тих, хто працює на фермі з маленькими ножами. У нас був замовник, який на полюванні в Африці зняв шкіри зі всіх своїх трофеїв за допомогою 2-дюймового Spyderco. Тому ми завжди маємо великий

модельний ряд ножів, щоб кожен знайшов собі те, що йому потрібно. У ножовій індустрії стосунки між замовниками, виробниками, дизайнерами й постачальниками дуже тісні, глибокі. Є галузі, у яких усе навпаки. А от у ножовому сегменті ми підтримуємо такі відносини на різних рівнях у світовому масштабі. Це така стара галузь: історію будь-якого ножа можна відстежити, і є велика найфоманська спільнота, яка постійно спілкується та обговорює всі аспекти. Притому галузь постійно розвивається.

Навіть автомобілі — новіший винахід. Коли їх винайшли, продажі сидел впали. З ножами інакше. Це один із найстаріших предметів, і людям завжди буде потрібно щось різати. Наша промисловість дуже органічна. Кожен виріб, який ви бачили сьогодні на ринку, отримав трішечки любові від тих, через чіі руки пройшов. Я дивлюся на історію, щоб бачити напрямок руху тенденцій. І відповідно до того, як зростає економіка та змінюється суспільство, ножова промисловість теж зазнає змін, щоб зростати разом із цим усім. Завжди з'являються нові винаходи, і ви маєте тримати вуха настороженими, а очі відкритими. Ми намагаємось розв'язувати проблеми, виробляючи ножі. Дивимось, що хтось буде різати, і вирішуємо цю проблему. Я звертаю увагу на всі ці чинники.



SOMETHING ABOUT *STEREOTYPES*

Stereotyping in the knife industry is tough because the knife industry covers everyone. Everyone must cut something at some point, whether you're working on a construction site, in the military or police, or you are a chef or a gardener... There are many options. Even machines cut, for example, large machines that cut paper or steel. The definitions we give people are important, and a stereotype could mean different things. If I were stereotyping people who use knives, it would depend on what capacity they will be using the tool. We try to cover everyone. We make little knives, big knives, inexpensive pieces, and expensive cutters. We strive for Reliable High Performance. If I were to stereotype Spyderco as a company, that is what we are going for. We are here for that person looking for higher performance and who expects something behind the brand. Unfortunately, nowadays, it is hard to find companies that stand behind their products and brand.

Eric Glessler is a man who is completely immersed in the wonderful world of knives. He knows all aspects: from conception, design, and prototyping to production and sales. Living at a frantic pace, he finds time to balance life with simple but necessary things. He knows a lot about the myths and stereotypes of the industry.



There are myths about every industry. Some are probably accurate, and some are probably not. One myth is that everyone is stereotyped within the knife industry (*Laughs*). But myths themselves can become an issue. Knives are deeper than what you read in the media; everyone uses them in all walks of life. The media quite often spreads the myth that knives are «weapons». But if you look at it realistically, kitchen knives are used more like a weapon in knife crimes than anything else.



So, if I had to say there is a falsehood in this industry, it would be that «all knives are weapons». Another myth is that “this knife is for this person for whatever reason”. However, I have talked with people that cut flowers with giant knives, and I've spoken to people that farm with tiny knives. We had a customer go hunting in Africa, and he skinned all his trophies with a 2-inch Spyderco. We have such a large variety of models that there is something for everyone and for every type of hand-cutting. Relationships in the knife industry are very broad and deep between customers, makers, designers, vendors. Some industries are incredibly shallow, but the knife world holds profound worldwide relationships on many different levels. It is such an old industry; everything on a knife can be traced back to some point in history,

and a large community communicates and talks about this. It is always ever-evolving. Even cars are a newer invention than knives. When cars were invented, horse-saddle sales went down. Knives are one of the world's oldest products, and humans will always need to separate things. The industry is also very organic. Every knife you had seen in the market today had hands and eyes on it and gave it a little love. I look at history to see where the trends are moving. Laws, acceptance, and, as economies grow and communities change, the knife industry continues to change to grow with that. New inventions are coming down, and you must keep your ears perked up and your eyes open. We tend to solve problems by making knives. We look at what someone will be cutting and solve that problem. I pay attention to all those factors.

THE PROUST QUESTIONNAIRE

What is your hobby?
As I am an aging male, I am getting outside more. You say, “okay, these are the things I want to do in life”. But those are often outdoor activities that you want to get done before you are too old to do them. My hobbies now are trying to get the most out of my last bit of youth.

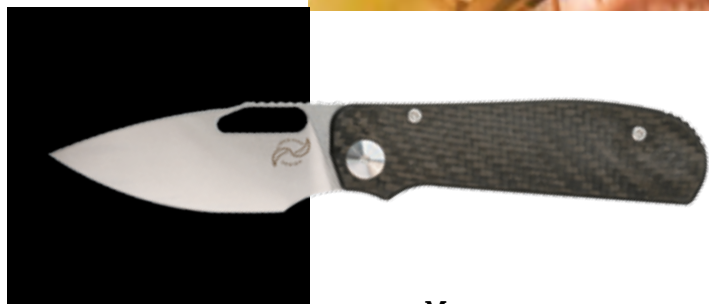
What are your favorite fictional characters?
These are Sid Arthur and some comic book heroes. Superman is king, hands down, and is the best comic character that has ever been or will ever be –



followed by Marvel Girl and The Phoenix. Powerful superheroes!

What do you value most in your friends?
Honesty. You know that's always good. Without truth, we don't exist. Seeing eye to eye and having common visions. Everyone has opinions about what is going on around them. To be friends, you need to be open, transparent, and be able to hold a conversation. You might not always agree, but you appreciate and respect your close friends.

ЧОГО ПРАГНЕ МИТЕЦЬ



Ліонг Ма — мрійник, який виріс у родині прагматиків, закоханих у власну справу. Він знає, які саме інгредієнти необхідні, щоб страва вийшла особливою. І які матеріали вибрати, щоб ніж його виробництва бездоганно служив багато років.

Можете описати концепцію вашого бренду одним-двома словами?
Невловима сміливість.

Ваші ножі — це поєднання функціональності та мистецтва. Як ви вважаєте, чи можуть у людині поєднуватися раціональні й творчі риси?
Це цілком можливо. Ми всі складні створіння. Інколи емоційні, нелогічні, замріяні. Ми пробуємо та робимо помилки, падаємо і, якщо досить сильні, піднімаємося й пробуємо знову. Зрештою, усе, чого прагне будь-який митець, — це щоб усі бачили його божевільні ідеї з практичного погляду. І дивувалися, як вони раніше жили без цього!

Чи важливо для відомого найфмейкера створювати ножі зі справжньою турботою про користувача?
У дитинстві мій дядько дарував мені ножі. І я перевіряв, наскільки кожен з них

мені підходить: чи зручне руків'я, чи гостре лезо, чи добре воно ріже. Якість матеріалів, вага, загальний дизайн, надійність ножа — усе це було важливо. Тепер я зосереджуюся на таких речах, коли створюю кишеньковий ніж. Адже ніж — це інструмент. Найдавніший інструмент людства.

Якби ви робили ніж для себе, яким би він був?
Я б обрав одну з власних моделей — KUF EDC 4.0 або Field Duty EDC. Функціональність, практичність, мала вага — усе, що треба для чудового ножа на кожен день.

Про що ви зазвичай думаете під час роботи?
Як колишній шеф-кухар, я приділяю велику увагу тому, щоб підібрати правильні інгредієнти для конкретного проекту. Я починаю із чудової сталі в поєднанні із формою, яка підходить для завдання. Використовую інші інгредієнти (титан, карбон), роблю моделі в 3D. Інгредієнти — це лише один із чинників. Усе це потребує вміння, щоб вони сяяли.

На логотипі вашого бренду зображений символ японського бога війни. Такий сильний характер! А вам особисто притаманні твердість і безкомпромісність?
Хотів би сказати, що маю твердий характер, утім, у моєму житті було багато випробувань. Іноді я не такий уже й сильний. Але коли йдеться про мої ножі, то інша річ. Як на мене, коли хтось купує мій ніж, між нами виникає зв'язок.

Проте ця довіра, зароблена роками роботи, може зникнути миттєво. Я не йду на компроміс щодо якості моїх ножів. У мене є клієнти, які щодня використовують мої інструменти.

Частина вашого життя пов'язана з кулінарним мистецтвом. Сумуєте за роботою шеф-кухаря?
Звичайно! Проте більше, ніж за роботою, я сумую за людьми, які зробили цей досвід таким незабутнім. Я працював на кухні 15–18 годин щодня, і команда стала моєю родиною. У моєму серці завжди буде місце для кухні.

Що спільного у двох ваших професій?
Вони обидві передбачають використання ножів і вдячність за добре зроблені інструменти.



АНКЕТА ПРУСТА

Який ваш улюблений вислів?
Рухатися вперед.

Яке ваше хобі?
Кулінарне мистецтво й вирощування фруктів.

Який кухонний ніж ви вважаєте завершеним?

На будь-якій кухні, професійній чи домашній, усе, що вам може знадобитися, — це два кухонних ножі: 7-дюймовий шеф-ніж і 5-дюймовий ніж для чищення овочів. Що тонші леза, то краще! Чудова сталь, тримайте їх гострими — і вони прослужать вам усе життя.

Ви часто готуєте для своєї родини? Чи є у вас фірмова страва?

Мені надзвичайно пощастило, що я виріс у родині кухарів. Мої дідусь і бабуся мали ресторан, потім керування ним взяли на себе мати та батько. Коли я ріс, кухня була в буквальному сенсі нашою вітальнею. Ми проводимо там багато часу! Щодо мене, то я почав готувати, коли мені було 7–8 років. Я спостерігав за батьками та сестрами, а потім повторював те, що побачив. Звісно, у мене є рецепти, якими я можу поділитися.

Чи є у вас улюблені сімейні традиції?
Найкраще, коли збирається вся родина. Під час китайського Нового року моя бабуся запрошувала нас до себе, і було так



багато різних страв! Ніхто з нас не міг усе те з'їсти! Також на свято середини осені ми всі разом робимо місячні пряники. Коли збираємося, завжди готуємо багато смачного й спілкуємося один з одним. Чудовий час!

На вашу думку, чи впливає на людей їхнє коріння?

Я вірю, що так, адже те, як мене виховували батьки, вплинуло на мене. Вони вірили в освіту, і ми із сестрами дуже старанно вчилися. Те, як наполегливо мої батьки працювали, вселило в мене почуття гордості. Не у всіх є хороші батьки. Мені пощастило. Пам'ятаю, що я завжди хотів працювати. Блавав маму дозволити мені працювати неповний робочий день, коли був підлітком. Я знав, що заробляти гроші — нелегка справа. Відкладав, щоб купити джинси. Не хотів просити батьків, адже знав, що вони важко працюють. Тому, коли випала нагода, пішов працювати. На зароблені гроші купував продукти додому та деякі речі для себе.

Як ваша родина сприймає ваш успіх?

У моїй родині я мрійник. Мої батьки дуже практичні. Вони не розуміють, як хтось може робити ножі. (Сміється.) Мої сестри вважають, що мені пощастило.

Чим незабаром поповниться родина ножів LiongMah Design?

Минулого року сталося багато чого, що перевірило мою рішучість. Озираючись назад, я ціную випробування, які пройшов. Є три моделі 2019 року, що нарешті з'являться в продажу на моєму сайті, а також ви побачите багато нових дизайнів у 2022 році. Трохи оновлені популярні моделі, цікаві та унікальні матеріали. Я також працюю над новою лінією, яка буде більш доступною. Як завжди, сподіваюся незабаром побачити вас на виставці.

WHAT ARTIST WANTS



Can you describe your brand's concept in just one word? Well, okay, in two. Subtle boldness.

In your knives, you've combined functionality and art. But how about rational and creative qualities being combined in a person? Do you think it is possible?

This is totally possible. We are all complex creatures. Sometimes emotional, not logical, dreaming. We try and make mistakes, fall down, pick ourselves up, and try again if we are strong enough. At the end of the day, all that any artist wants is for everyone to see their crazy ideas as practical and wonder how they even lived without them.

Liong Mah is a dreamer who grew up in a family of pragmatists who loved their own business. He knows exactly what ingredients are needed to make a dish special and what materials to choose to make the knife of his production serve flawlessly for many years.

Is it important for a great knifemaker to design knives with the real thoughts of a user?

When I was growing up, my uncle presented me knives. I tested every knife I received if it was good for me: if the handle was comfortable, if the blade was sharp, and how well it cut; the quality of the materials, weight, the overall design, reliability of a knife — all these things were important. Now I am focusing on them when I design a pocketknife. After all, a knife is a tool, the oldest tool of humankind.

If you made a knife for yourself, what would it be?

The pocketknife I would carry is my KUF EDC 4.0 model or the Field Duty model. The functionality, practical and easy use make them both great EDCs.

What do you usually think about during your work process?

As a former chef, I pay a lot of attention to picking the right ingredients for a particular project. I start with great steel, combined with a shape that is suitable for the task. I use the other ingredients (titanium, carbon) and 3D texturing. Now the ingredients are only one of the factors: all this needs skill for them to shine.

Your brand logo represents a symbol of the Japanese god of war. Such a strong character! Are you personally firm and uncompromising?

I wish I could say that I am always firm. But to be honest, I have been tested my whole life. Sometimes I am not so strong. For my knives, it is a different thing. As for me, a bond is formed when someone buys my knife. That trust is earned by years of service and could be destroyed in an instant; I do not compromise on the quality I put into my knives. I have customers who use my tools daily.



Part of your life was dedicated to the art of cooking. Do you miss your job as a chef?

I certainly do! But more than the job, it was the people who made the experience so memorable. I used to spend 15–18 hours in the kitchen daily. The people there became my family. I will always have a place in my heart for the kitchen.

What do your two professions have in common?

They both involve the use of knives and the appreciation of finely crafted tools.

What kitchen knife is perfect for you?

In any kitchen, whether a professional or at home, all you really need are two kitchen knives: a 7-inch chef knife and a 5-inch paring knife. The thinner the blades, the better! Great steel, keep them sharp, and they will serve you for life.



THE PROUST QUESTIONNAIRE

What's your favorite saying? Move forward.

What is your favorite hobby? Cooking and growing fruit.



Do you cook for your family often? Could you share your special recipe?

I am extremely fortunate to have grown up in a family of chefs. My grandparents owned and ran a restaurant, then my mom and dad took it over. Growing up, the kitchen was basically our living room. We spend so much time there! As for me, I started cooking when I was about 7–8 years old. I would watch my parents and sisters; then I practiced what I saw. And, of course, I have recipes that I can share.

Do you have favorite family traditions?

The best is when the whole family gets together. During Chinese New Year, my grandma would have us over her place, and there was so much food! None of us could even come close to finishing it! Also, we make mooncakes during the Mooncake Festival. When we get together, we always have great food and catch up with each other. Great times!

In your opinion, do people's roots influence them?

I believe it does. The way my parents brought me up has influenced me. They believed in education, and my sisters and I really did our best in school. Seeing how hard both my parents worked taught a sense of pride in me. Not everyone has good parents. I was lucky. I remember I always wanted to work. I begged my mom to let me get a part-time job when I was a teenager. I knew getting money was not easy. Back then, I saved up to buy a pair of jeans. And I didn't want to ask my parents because I knew they were working really hard, so I went to work when I could. With earned money, I bought groceries for the family and some things for myself.

Your family is proud of your success. And what fascinates you about your loved ones?

I am the dreamer in my family. My parents are very practical. They don't know how someone can design knives (Laugh). My sisters think I am lucky.

Can we expect additions to the LiongMah Design knife family soon?

Last year tested my firmness. Looking back, I appreciate the tests I have been put through.

There are three 2019 models that will finally be available for sale on my website, and you will also see many new designs in 2022, some updates of popular models, and interesting and unique materials. I am also working on offering a new, more affordable line. As always, I hope to see you at the show soon.

МАЙСТЕР ДАНСЬКИЙ

Дизайн від Йенса Ансо давно вийшов за межі регіональних: він відомий і впізнаваний у всьому світі. Він усього досяг сам: терпінням, працею, правильно розставляючи пріоритети, розвиваючи й спрямовуючи талант у потрібне русло. Корисна естетика — те, що є в будь-якій з його робіт.

ІМІДЖ

На мою думку, важливо, щоб найфмейкер мав професійний імідж. І насамперед за нього має говорити його робота. Якщо майстер здатний створити стиль, який легко впізнати, то це успіх. Це те, над чим я багато працював, і сподіваюся, це те, що бачать люди.

ТЕРПІННЯ

Це ключова навичка, яку потрібно розвивати, якщо ви хочете стати успішним майстром. Щоб опанувати будь-яке ремесло, зокрема виготовлення ножів, потрібні роки наполегливої праці. Себе особисто я назвав би людиною

в чомусь дуже терплячою, а в чомусь нетерплячою взагалі. Я маю багато терпіння, щоб удосконалювати свої здібності, і недостатньо терпіння, щоб дозволити собі часто працювати над проектами, які тривають місяцями або навіть роками. Мені подобається бачити швидкий результат моєї роботи. На моєму шляху до успіху я переслідував і досягнув багатьох цілей, і часто для цього знадобилися роки терпіння і самовідданості. Наприклад, я пропрацював п'ять років, щоб стати дизайнером Zero Tolerance та Kershaw.

НОЖІ

Деякі з моїх ножів називають джентльменськими. Проте головна мета будь-якого мого дизайну — це створення корисного інструмента. Саме цю характеристику я поставив би на чільне

місце. Спочатку я створюю корисний інструмент, а потім намагаюся зробити його красивим. Гадаю, що основна причина, через яку виробнича компанія має працювати зі мною, — мій талант у дизайні. У мене з'являється дедалі менше регіональних проєктів. Глобалізація внесла свої корективи у світ ножів. У будь-якому випадку ножі для повсякденного використання мають однакові характеристики. Найближчим часом планую випустити кілька нових ножів із фіксованими клинками. Вважаю, що це дуже важливе на моєму ринку — це мій досвід як творця. Я перестав виготовляти фікседи, оскільки побачив великий потенціал на ринку фолдерів, і мені довелося зосередитися на ньому, щоб належним чином вивчити ремесло виготовлення складаних ножів. Настав час знову взятися за фіксовані клинки.

ЕСТЕТИКА

Проста та корисна естетика — ось що керує мною в дизайні. Я вважаю, що якщо ви зосередитесь на тому, як предмет має використовуватися, на головних деталях, а не на несуттєвих, це допоможе створити сильний і красивий дизайн. Для мене гарний ніж — це той, яким я користуватимуся з радістю. Якщо він виглядає зручним для використання і водночас має деталі, якими можна візуально насолоджуватися, то це чудова майстерність. Мені здається, дві з моїх моделей складаних ножів мають ці риси й настільки близькі до досконалості, наскільки я зміг її досягнути на той час, коли вони були розроблені. Перший — Monte Carlo, а другий — ORSO. Дизайн обох мені дуже дорогий. Ну і, наприклад, мене нелегко вразити, але мене продовжує вражати доступність продуктів Apple і те, наскільки добре вони працюють разом.

НАГОРОДИ

Щиро кажучи, я не звертаю особливої уваги на нагороди. Втім, звісно, приємно, коли тебе цінують за твою роботу! Є дві нагороди, які важливі для мене. Багато років тому я став найкращим данським виробником ножів. Сьогодні це не має великого значення, але тоді, у молодості, я дуже пишався. Другої нагороди я не отримав, але був номінований і дійшов до фіналу данської премії за дизайн кухонних ножів Njord. Навіть просто потрапити у фінал було для мене величезним здобутком!

ЧИТАННЯ

Я люблю книги та багато читаю. Крім того, мені дуже подобається оточувати себе книгами. У моїй бібліотеці є все: від художньої літератури до настільних книг із дизайну, архітектури та розвитку бізнесу. Останнім часом мені найбільше подобаються книги японського письменника Харукі Мураками, особливо «Вбивство командора».



ДАНСЬКЕ КОРИННЯ

Вважаю, головна характеристика моїх ножів, яка є абсолютно данською, — це чиста й проста мова дизайну. Я зачарований данськими дизайнерами меблів середини століття і відчуваю, що моя робота теж має деякі риси, які мені подобаються. Чистий функціонал, але з високим рівнем естетики, зосередженість на деталях і матеріалі. Хоча данці казали мені, що мій дизайн дуже американський, а мої американські клієнти — що він дуже данський чи скандинавський.

КУХОННІ НОЖІ NJORD

Коли я розробляв серію кухонних ножів Njord, я хотів, щоб вона була доступна більшій кількості людей, як порівняти з кухонним ножем, який я виготовив на замовлення. Щоб досягти рівня цін, який відповідає цим критеріям, я став співпрацювати з невеликою японською компанією. Це допомогло знизити ціну, але водночас зберегти якість на високому рівні. Японська культура та традиції дуже близькі моєму серцю. З того часу, як я був маленьким хлопчиком і дивився серіал «Сьогун», я був зачарований Японією, особливо її майстерністю і культурою. Робота над проєктом Njord дозволила мені вперше поїхати до Японії, щоб побачити все особисто. Я відчуваю, що японський і данський дизайни мають багато спільного, і в наших країн дуже довга історія співпраці. Певною мірою моя особиста філософія і спосіб життя перегукуються з японською культурою.

АНКЕТА ПРУСТА

Де ви хотіли б жити?
Багато років я вперто думав, що хотів би прожити рік у Нью-Йорку, Парижі та на Балі. Однак за межами Данії я хотів би жити в Орегоні, недалеко від океану та гір, у будинку, спроектованому в середині століття.

Які історичні особи вам не подобаються найбільше?

Це дуже складне питання. Під час окупації Данії у Другу світову війну данський корпус у формі HIPO Corps допомагав гестапо. Нехай вони посядуть це «призове» місце.

Ваш улюблений колір?
Темно-синій.



ДРУГА ПОЛОВИНА

Моя дружина Каріна, безумовно, була моєю музою віттоді, як ми зустрілися 12 років тому, а не лише тоді, як вона почала працювати в компанії. Разом ми створили чудову команду й вирости з того, що було просто магазином, у компанію з великими планами. Проте я не мрію про сімейну династію. Я пішов за мрією, і разом із дружиною ми створили чудове спільне життя. У мене немає амбіцій, щоб мої діти наслідували мою мрію. Вони мають втілювати власні мрії.



MASTER OF *DENMARK*

Designs from Jens Anso went beyond the regional a long time ago: they are known and recognizable all over the world. He achieved everything by himself: with patience, hard work, setting priorities correctly, developing and directing talent in the right direction. There is a useful aesthetic in each of his works.

IMAGE

In my opinion, it's important for knifemaker to create a professional image. I see it mainly as leaving the work to do the talking. If a maker can create a style easily recognizable from across the room, that is a success. It is something that I have worked hard to achieve, and I hope this is what people see.

PATIENCE

This is a key element to develop if you want to be a successful craftsman. It takes years and years of hard work to master any trade; knife making is no exception. I would describe myself as very patient in certain areas and less in others. I do have the patience to grow my skill set, but on the other hand, I do not have enough patience to allow me to work on projects that take months or even years. I like to see the result of my work faster than that. On my way to success, I have chased and succeeded in many of my goals, and often, it has required years of patience and dedication. In this regard, I have one case on my mind when I worked five years to become a designer for Zero Tolerance and Kershaw.

KNIVES

Some of my knives are called gentlemen's knives. But my focus with any design I make is to create a useful tool, which is the main characteristic I would give them. When I succeed in making a useful tool, then I try to make it beautiful. I think that the main reason why a manufacturing company will work with me is to utilize my talent for design. I rarely consider my designs as regional as I feel globalization has made our world quite comparable. In any case, knives for daily use share the same characteristics.



I plan on launching several new fixed blade designs soon. I feel that my background as a creator has a lot of importance in my market. I stopped making fixed blades as I saw great potential in the folding knives market and had to focus on that to learn the craft of folders making properly. Now it's time to dwell in fixed blades again.

NJORD KITCHEN KNIVES

While developing the Njord Kitchen Knife series, I wanted it to be available for more people than



THE PROUST QUESTIONNAIRE

Where would you like to live?

For many years, I believed that I would love to live a year in New York, Paris, and Bali. However, I think outside of Denmark, I would love to live in Oregon, close to the ocean and mountains, in a midcentury designed house.

What historical figures do you dislike most?

That is a tough question. In World War II, a Danish uniformed corps called The HIPO Corps helped Gestapo during the occupation of Denmark. That must take the prize.

Your favorite color?
Navy blue.

a full custom-made kitchen knife made by me. To achieve a price level that met these criteria, I started cooperating with a small Japanese company. This helped keep the price down but at the same time keep the quality high. Japanese culture and traditions have a very big place in my heart. Ever since I was a young boy watching the TV series Shogun I have been fascinated by Japan, especially – by its craftsmanship and culture. Working on the Njord project allowed me to travel to Japan for the first time to experience it first-hand. I feel Japanese and Danish design has a lot in common, and our two countries share a very long history of working together. I feel in some ways that my personal philosophies and way of life cross some aspects of Japanese culture.

DANISH ORIGIN

I think the main characteristic of my knives, which is pure Danish, is simple design language. I am fascinated by mid-century Danish furniture designers and feel that my work shares what I like about them: pure function, but with a high esthetic level, focus on details and material. At the same time, I used to be told by Danes that my designs were very American, yet my American customers would say that my designs were very Danish or Nordic.

AESTHETICS

Simple and useful esthetic is what drives me in design. I feel that if you focus on how an object is to be used, on these details, and don't get overly focused on irrelevant details, it leads to strong, beautiful designs. For me, a beautiful knife is one that I could use with joy. If it looks comfortable to use while at the same time having details to enjoy, then it is obviously excellent craftsmanship. I feel that two of my folding knife models have this, and they are as close to perfection as I was able to make them at the time they were designed. The first is the Monte Carlo and the second one in the ORSO. Both designs are very dear to me. And for example, I am difficult to impress, but I keep being impressed by the approachable nature of Apple products and how well they work together.

AWARDS

Frankly, I do not pay much attention to awards. But, of course, it is nice when you are being appreciated for your work. There are two awards that stand very high in my book. The first one is when I became the best Danish knifemaker many years ago. It is not something that matters much today but back then, in my younger days, it made me very proud. The other award is one that I did not win, but I was nominated and was in the final for a Danish Design Award for the Njord kitchen knives. Even just getting in the final was a huge achievement to me!

SECOND HALF

My wife Karina has certainly been my muse since we met 12 years ago, not just since she started working in the company. We have developed a great team together, and we have grown from what was basically a one-person shop to a growing company with big plans. But I do not dream of a family dynasty in any way. I have followed my dream, and together with my wife, we have created a great life together. I have no ambitions for my kids to follow my dream. They must reach goals of their own.

READING

I love books, and I read a lot. Also, I find great joy in surrounding myself with books. My library is packed with everything from fiction to coffee table books on design, architecture, and business development. Lately, I mostly enjoy the books by Japanese author Haruki Murakami, especially «Killing Commendatore».



СПРАВЖНЄ КОХАННЯ І КОМПРОМІС

Дейв і Айріс Кентербері — родина, яка знає ціну всьому справжньому. Коханню, розумінню, життю загалом. Бувши експертом і навчаючи інших, як виживати та ладнати з природою, Дейв є яскравим

прикладом того, як будувати стосунки з усіма та всім. А його друга половина, Айріс, доповнює його й додає сили їхньому тандему. Дві незалежні особистості, які створили єдине могутнє і прекрасне ціле.



АНКЕТА ПРУСТА

— Дейв

Хто ваші герої в реальному житті?
Мій батько.

Який ваш улюблений момент у військовій історії?
День Незалежності.

Який ваш улюблений птах?
Червонохвостий яструб.

— Айріс

Що ви найбільше цінуєте в чоловіках?
Силу, доброту й вірність.

Здатність, яку ви хотіли б мати?
Співати й грати на гітарі.

Як ви уявляєте щастя?
Любов сім'ї, друзів і, звичайно, собаки й коти. (Сміється.)



Як ви стали інструктором з виживання?
Дейв: Щоб стати інструктором, треба вчитися. Це може бути самостійна підготовка чи навчання під чийось керівництвом. Ви маєте набути необхідних навичок, уміти їх показати й пояснити. Ви постійно будете пізнавати більше й вчитися, проте головне — це практика.

Ви пам'ятаєте переломний момент, коли Дейв сказав, що хоче присвятити своє життя екстриму?
Айріс: Пам'ятаю, і це викликало в мене паніку. Адже ми мали сім'ю, дітей. Дейв повернувся з роботи й сказав, що збирається звільнитися, хоче розпочати власний бізнес і повністю присвятити час створенню відеоконтенту. Наступні кілька місяців були важкими для нас, але потім усе налагодилося.

Який бекграунд потрібно мати, щоб стати фахівцем з виживання?
Дейв: Насправді не потрібно жодного бекграунду. Треба просто цим жити.

Чи важливо формувати культуру безпеки в масах?
Дейв: Об'єднання людей — це завжди важливо, особливо за надзвичайних обставин. Люди завжди почуватимуться в безпеці в групах однодумців, схожих на плем'я чи клан.

Порятунок потопаючих — справа рук самих потопаючих? Як виховати персональну відповідальність за своє життя?
Дейв: Через усвідомлення того, що ми контролюємо свої дії і несемо відповідальність за свої помилки.

Які базові знання з безпеки мають бути в кожної людини?
Дейв: Уміння надавати першу допомогу — найважливіша навичка. Потім — критичне мислення і здатність розв'язувати проблеми.

Pictures: www.morakniv.se

Який предмет з легендарних 10С — найважливіший?
Дейв: Ріжучі інструменти завжди матимуть першорядне значення, оскільки все інше можна створити за їхньою допомогою, якщо мати відповідні знання і ресурси.

Моракнів для вас — найкращий ніж?
Дейв: Часто це так. І оскільки існує безліч моделей для різних цілей, ви майже завжди можете знайти ніж Мога, щоб виконати певне завдання.

А у вас є персональна колекція улюблених ножів?
Айріс: До пожежі в будинку в мене була колекція моїх улюблених ножів Мога та PKS.

Ви сумуєте за телешоу Dual Survival на Discovery?
Дейв: Ні, я не сумую за телебаченням, тому що воно забирає багато часу від викладання і активностей на свіжому повітрі.



Є в планах участь у подібних телепроектах у майбутньому чи вам достатньо власного каналу на YouTube?
Дейв: Поки що я не маю планів на телебачення. Мені подобається викладати, писати, проводити час із сім'єю і на природі.

Переживаєте за чоловіка, коли він на навчаннях?
Айріс: Рідко, бо фізично й морально він найсильніша людина, яку я коли-небудь знала.

Якщо уявити, що ви більше не працюєте, то чому присвятите час?
Дейв: Я насправді не вважаю свої заняття роботою. Мені просто подобається проводити час на свіжому повітрі, тому, найімовірніше, нічого б не змінилося.

Що ви вмієте робити найкраще серед усіх ваших талантів і навичок?
Дейв: Критично мислити.

А для вас який талант Дейва — найяскравіший?
Айріс: Внутрішня сила й психологічна стійкість.

Як ви познайомилися?
Дейв і Айріс: Ми познайомилися на автомобільному заводі, де працювали.

Ви двадцять років разом, практично не розлучаючись: у чому секрет таких міцних стосунків?
Дейв: Справжнє кохання і компроміс.

Чому можете посваритися?
Айріс: Зазвичай це дрібниці: як Дейв водить машину, як я її вожу, або якщо він розмовляє зі мною рановранці до того, як я випила каву. (Сміється.)

Часто бачитеся з дітьми та онуками? Коли ваша сім'я збирається разом?
Дейв і Айріс: Когось із дітей ми бачимо досить часто, решта живе в інших штатах, те саме і з онуками. Але ми намагаємося обідати в неділю раз на два тижні, а у свята — коли є змога.



Ви більше любите собак чи котів? У вас є домашній улюбленець?
Айріс: Я б сказала, що більше люблю котів, хоча в мене є дві маленькі собачки, яких ми любимо та обожнюємо. У нас також є одинадцять котів, проте вони живуть на фермі.

Яку з ваших книг ви порекомендували б новачкові у сфері виживання, а яка була б цікава екстремалу з досвідом?
Дейв: Звичайно, я трохи упереджений і порекомендував би свої власні книги. Але будь-які путівники з природи для вашої конкретної області, які дають вам найкраще розуміння довкілля і ресурсів, — це завжди плюс.

Ваша цитата: «Ніщо не замінить план на випадок непередбачених обставин». А ви особисто — людина плану?
Дейв: Я намагаюся планувати наперед, утім, корисно вміти аналізувати ситуацію в моменті та адаптуватися до неї.

Домашня їжа чи McDonald's?
Дейв: Однозначно домашня.

Ви бували в Україні. Що вам найбільше запам'яталось і сподобалось?
Дейв і Айріс: Ми насправді отримали задоволення від поїздки в Україну й усього, що з нею пов'язано. Але маємо наголосити, що найкраще — це люди. Усі, з ким ми спілкувалися, дуже добре ставилися до нас. Ми відчували себе бажаними гостями, і нам було комфортно.

Де ви берете енергію для такого насиченого способу життя?
Дейв і Айріс: Нам просто подобається щось робити, бо без діла стає нудно.

TRUE LOVE AND COMPROMISE



Dave and Iris Canterbury are a family that knows the price of everything real: love, understanding, life in general. Being an expert and teaching others how to survive and get along with nature, Dave is a clear example of how to build relationships with everyone and everything. And his other half, Iris, complements him and adds strength to their tandem. Two independent personalities who have created a single powerful and beautiful whole.

THE PROUST QUESTIONNAIRE

— Dave

Who are your heroes in real life?
My father.

What is your favorite moment in military history?
Independence Day.

What is your favorite bird?
Red-tail hawk.

— Iris

What qualities do you value most in a man?
Strength, kindness, and loyalty.

An ability you would like to have?
To sing and play guitar.

What is your idea of happiness?
The love of family, friends, and, of course, dogs and cats (Laughs).

Dave: How did you become a survival instructor?

Becoming an instructor begins with training. It can be self-training or training under someone's supervision. You should understand the critical skills and be well versed in demonstrating and explaining them. You will always learn more as you go along and be a student forever, but a good knowledge of the basics is key.

Iris: Do you remember that turning point when Dave told you that he wanted to devote his life to the extreme?

I do, and I went into full panic mode. We had a family and kids to support. Dave came home from work and said he was going to quit his job and start his own business and make video content full time. It was a rough few months for us, but then everything took off, and here we are.

Dave: What background is needed to become a survival specialist?

In fact, there is no background required for this. Just a true passion for the subject.

Dave: Is it important to build a culture of safety among people?

Community is always important and becomes more so in times of emergency. People will always feel safe in groups of like-minded people, much like a tribe or clan.

Dave: God helps those who help themselves, doesn't He? How could we cultivate personal responsibility for our own lives?

Understanding that we are in control of our own actions and responsible for our own mistakes.



Dave: What basic safety knowledge should everyone know?

First aid is a crucial skill, then critical thinking and problem-solving.

Dave: What is the most important item of the legendary 10C?

Cutting tools will always be of the foremost importance as everything else can be created using them with the proper knowledge and available recourses.

Dave: Is Morakniv the best knife for you?

In many cases, it is, and since they have many models designed for different jobs, you can almost always find a Mora for the task at hand.



Iris: Do you have a personal collection of your favorite knives?

I used to have a collection of my favorite Mora and PKS Knives before the house fire.

Dave: Do you miss the Dual Survival TV show on Discovery?

No, I don't miss television as it takes so much time away from teaching and enjoying time outdoors.

Dave: Do you have any plans to participate in such TV projects in the future, or is your own YouTube channel enough for you?

As for now, I have no plans for television. I am enjoying teaching, writing, family, and spending time outdoors.

Iris: Are you worried about your husband when he's on training?

Not very often, because he is the toughest man I have ever known, both physically and mentally.

Dave: Let's imagine that you are no longer working; what will you devote your time to?

I really don't consider what I do as work. I just love spending time outdoors, so, probably, it wouldn't change much.

Dave: In your opinion, among all your talents and skills, what can you do best?

Critical thinking.

Iris: And what do you think about the brightest talent of Dave?

Inner strength and mental toughness.

Both: How did you meet?

We met in an automobile plant that we worked at.

Dave: You have been together for twenty years, practically without being apart; what is the secret of such a strong relationship?

True love and compromise.

Iris: For what reason can you pick a fight?

Usually, the little things like his driving, my driving, or when he talks to me too early in the morning before I have my coffee (Laughs).

Both: Do you often see your children and grandchildren? When does your family always get together?

We see some of our children quite often, others live in different states; the same goes for our grandchildren. But we try to have a Sunday dinner every other week, and on holidays, as far as possible.

Iris: Are you more cat person or dog person? Do you have any pets?

I would say I am more of a cat person, although I have two little dogs that we love and adore. We also have 11 cats, but all of them live outside on the farm.

Dave: Which of your books would you recommend to a newbie in the field of survival, and which would be of interest to an advanced extreme fan?

Obviously, I am a bit biased and would recommend my own books, but any nature guides for you given area that help you understand better the environment and resources is always a plus.

Dave: Your quote: "There is no substitute for having a plan in the event of the unexpected."

Are you personally a man of a plan?

I try to plan in advance, but it is helpful to be able to analyze a situation on the go and adapt to it.

Dave: Homemade food or McDonald's?

Homemade for sure.

Both: You have been to Ukraine. What do you remember and like the most?

We truly enjoyed our trip to Ukraine and everything about it, but I would have to say the best part was the people. Every single person we came in contact with treated us so very nicely. We felt very comfortable and welcome.

Both: Where do you get the energy for such a busy lifestyle?

We just thrive on being busy because we get bored if we sit around for too long.



Coutellia

UA

EN

MAY 2022
28th & 29th
FRANCE
THIERS

WORLDWIDE CAPITAL
OF CUTLERY INDUSTRY

www.coutellia.fr   

Міжнародний фестиваль художніх і традиційних ножів Coutellia відбудеться 28 та 29 травня 2022 року в Тьєрі — світовій столиці ножової індустрії.

31-ше ножове шоу змінить майбутнє фестивалю завдяки кільком нововведенням: новій локації, першому міжнародному командному конкурсу з кування дамаску Damascus World Cup і конкурсу Coutellia Innovation Awards, на якому отримають нагороди інновації, пов'язані з ножовою сферою.

Coutellia, international art and traditional knife show, will be back on May 28 and 29, 2022 in Thiers, World Capital of cutlery.

This 31st edition marks a real turning point for the future of the Festival thanks to several new features: a new site; the holding of the Mondial du Damas, the 1st international team damascus forging competition and the organization of a new competition rewarding all innovations related to the cutlery sector: Coutellia Innovation Awards.

01

01

НОВЕ ШОУ – НОВЕ МІСЦЕ

Майстри та гості заходу зустрінуться в самому серці промислового району Брьой у Тьєрі, щоб отримати від Coutellia ще більше вражень. «Ми збираємося збільшити площу фестивалю з 2500 до 4000 кв. м, що дасть нагоду подвоїти кількість експонентів, — вважає Філіп Фуе, президент делегації торгово-промислової палати округу Амбер-Тьєр. — Це велика удача для всіх любителів і шанувальників гарних ножів!» Щоб гості могли більше дізнатися про ножі, у «Містечку виробництва ножів» проходилимуть різні активності: майстер-класи та посвячення в ковальську справу, виготовлення ножів, навчання мистецтву гравіювання.

NEW EDITION, NEW PLACE

For this new edition, visitors and professionals meet in the heart of the industrial area of Breuil in Thiers, to live the Coutellia experience in a bigger way. “We should be able to go from 2,500m² covered to 4,000m² which will allow to double the number of exhibitors”, estimates Philippe Fouet, president of the Ambert-Thiers delegation of the CCI; a godsend for all lovers and amateurs of beautiful blades! To allow visitors to enrich their knowledge of the knife, the “knife-making village” will always be present and will offer many activities: workshops and initiation to blacksmithing, knife creation, discovery of the engraving.

02

02

ПЕРШИЙ DAMASCUS WORLD CUP

У новому сезоні відбудеться перший Damascus World Cup — міжнародне командне змагання з мистецтва кування дамаської сталі. Єдиний у своєму роді конкурс триватиме два дні під керівництвом видатного журі, що складається з професіоналів у галузі ножової індустрії. Можна буде наживо побачити процес кислотного травлення різних шарів і малюнків на сталі.

THE 1ST WORLD DAMASCUS!

On this new edition, the 1st Damascus World Cup will be held, an international team competition around the art of forging and damask steel. A one-of-a-kind competition that will take place over two days, under the leadership of an exceptional jury, made up of cutlery professionals. The acid revealing of the various layers and patterns produced on the steel will be carried out in front of the public.

03

03

COUTELLIA INNOVATION AWARDS: НАГОРОДИ ЗА ІННОВАЦІЇ

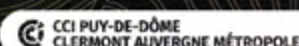
У конкурсі Coutellia Innovations Awards, який заснований, щоб привернути увагу до найкращих технологічних інновацій у ножовій галузі, можуть брати участь постачальники. Заявки потрібно подати не пізніше ніж 11 березня 2022 року. Переможців вибере професійне журі з представників професійних організацій і партнерів фестивалю. Анонс найкращих технологічних інновацій відбудеться до початку фестивалю.

COUTELLIA INNOVATION AWARDS, INNOVATION REWARDED

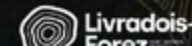
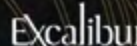
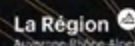
Designed to reward and highlight the best technological innovations in cutlery, “Coutellia Innovations Awards” are intended for “Supplier” exhibitors at the show. Free competition, applications must be returned by March 11, 2022 at the latest. The winners will be chosen by a professional cutlery jury, by representatives of professional organizations and by Festival partners. The result is a complete communication kit to announce the best technological innovations ahead of the festival.



an event organized by:



our partners:



Service communication CCI Puy-de-Dôme - 2021
Crédits photos : Serge BUILO, Puy-de-Dôme - Ne pas léser sur la voie publique.

РЕКЛАМА

T. +33 4 73 43 43 40 - evenements@puy-de-dome.cci.fr

ДОСКОНАЛІСТЬ — У ПРОСТОТІ

Мішель Гріні — представник тієї категорії людей, які здатні навіть прості речі перетворити на досконалі. Здавалося б, нічого особливого: класичні лінії, знайомі матеріали, неагресивний дизайн. Проте ніж від Michel Grini точно вас зачепить, бо є в ньому щось таке — невловиме й прекрасне. Як і сам Майстер.



без ЧПУ, лише ручна робота. Для мене важливий малюнок і дизайн: хороший хват для повсякденного використання ножа та простота ліній, щоб ніж не виходив з моди.

Як частина мого стилю, ножі мають бути... елегантними, з простими лініями та з вишуканих матеріалів; легкими, щоб можна було без проблем носити в кишені.

Мій ідеальний EDC — це... невеликий легкий ніж, матеріал руків'я якого має історію: перероблений, виняткового походження тощо.

Не люблю... виключно тактичні та агресивні ножі.

На виготовлення одного ножа я зазвичай витрачаю... два-три дні, залежно від специфікації.

Крім ножів, мені подобається... фотографія. Я був арт-фотографом, і по-старому працював із камерою 4 × 5 дюймів. Разом із друзями я видав багато книг і створив єдину фотогалерею у Страсбурзі, у Франції.

Особливість моєї техніки виготовлення ножів... у простоті. Кілька верстатів,



АНКЕТА ПРУСТА

Яка ваша улюблена їжа й напої?
Суші, сашімі й добрий ром.

Яку здатність ви хотіли б мати?
Літати, звісно!

Що ви найбільше цінуєте у своїх друзях?
Терпимість і вірність.

Мій улюблений повсякденний ніж — це... прототип K-Hannibal — ніж, який я зробив кілька років тому. Він завжди в мене в кишені.

На кухні я використовую... кілька ножів: деякі власного виробництва, а деякі — інших ножових майстрів, як-от Ерік Плазен, Жан Поль Сір, Мілан Грав'є або Браян Ракен.

Іноді я думаю... що виготовлення ножів — це моя робота та пристрасть, проте також і передумова для стосунків із людьми. Я впевнений, що ніж, який ви зберігатимете все

життя, — це той, що ви купили в людини, яку дійсно цінуєте.

З моїх подорожей мені найбільше запам'яталася поїздка до... Сахари Мавританії. Це була чудова подорож! Своєрідний спосіб повернутись до головного.

Я хотів би відвідати... Монголію — через її широкі ландшафти та Нову Зеландію — через її культуру.

Зазвичай мій вихідний день із сім'єю — це... приємна прогулянка в горах, що навколо.

Я хотів би зробити спільний проект із... Романом Стокласом, Петром Хофманом чи гравером, як-от Серж Рау.

Найкраще я почуваюся... вільним робити те, що хочу.

Найважливіші речі в житті — ... знайти власний баланс, відчувати, що ти робиш щось важливе для людей.

Коли я втомлююся... то виходжу подихати повітрям або дивлюся фільм.

Мої настільні книги... «Розмови із самим собою» Нельсона Мандели, «Маленька країна» Гаеля Файе та «У сибірських лісах» Сільвена Тессона.

Мої улюблені фільми й персонажі... «Фарго» братів Коенів і «Гран-Торіно» Клінта Іствуда. Персонаж — Том Хенкс у «Форрест Гамп».

Колись я... просто хочу нічого не робити.

Завдяки моєму синові... я — найфмейкер.

Головне правило в моєму житті — це... бути чесним.

Я задоволений своєю роботою, коли... результат збігається з початковою ідеєю.

Я хочу жити у світі, де... люди люблять одне одного. Така наївна ідея!

Дрібниці, які приносять мені радість, — це... вечерея із родиною чи друзями, прогулянка на природі з моїм собакою, перегляд хорошого фільму.

PERFECTION *IS IN SIMPLICITY*



As a part of my style, knives have to be... elegant, with simple lines and fine materials, light to be kept in your pocket without a problem.

My perfect EDC... is a small light knife with handle material with a history (recycled, exceptional origin, etc.)

I do not like ... pure tactical and aggressive knives. To make one knife, I usually need... two or three days, depending on the specifications. My favorite everyday knife is... the prototype of the K-Hannibal, a knife I made a few years ago. It is always in my pocket.

In my kitchen, I use... several knives: some from my own production and some of others knifemakers like Eric Plazen, Jean-Paul Sire, Milan Gravier, or Bryan Raquin.

Besides knives, I like...

photography. I was an art photographer, working with a 4x5 inches camera in an old-fashion way. With the support of my friends, I have made many books and created the only photographic gallery in Strasbourg, France.

The peculiarity of my knife-making technique is... simplicity — just a few machines, without any CNC, all handmade. For me, the importance is in the drawing and the design: a good grip for using your knife every day and the modesty of the lines so that the knife doesn't go out of fashion.



Michel Grini represents a category of people who can turn even simple things into perfect ones. It might seem like nothing special: classic lines, familiar materials, non-aggressive design. However, Michel Grini's knife will definitely touch you because there is something elusive and beautiful about it. Like the Master himself.



Sometimes I think... that making knives is my job and passion, but also a pretext to human relations. I'm sure that the knife you would keep all your life is the one you have bought from a person you really appreciate.

Among all my travels, I do remember a trip to... Mauritania Sahara. It was a great trip! A sort of way to go back to essential.

I would like to visit... Mongolia because of its large landscapes and New Zealand because of its culture.

Usually, my day off with my family is... a nice walk in the mountains around.

I would like to collaborate with... Roman Stoklasa, Petr Hofman, or engraver like Serge Raoux.

Best of all, I feel myself... when I am free to do what I want.

The most important things in life... are finding your own balance, feeling like you're doing something that's important to some people.

When I get tired... I go out to get some air or watch a movie.

My desk books are... «Conversations with Myself» by Nelson Mandela, «Small Country» by Gael Faye, and «The Consolations of the Forest» by Sylvain Tesson.

My favorite movies and characters are... «Fargo» by Joel and Ethan Cohen, and «Gran Torino» by Clint Eastwood. The favorite character is Tom Hanks in «Forrest Gump».

Someday I... just want to do nothing.

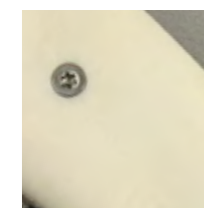
Thanks to my son... I am a knifemaker.

THE PROUST QUESTIONNAIRE

What's your favorite food and drink?
Sushi, sashimi, and good rum.

What ability would you like to have?
Flying, of course!

What do you value most in your friends?
Tolerance and fidelity.



The main rule in my life is... to be fair.

I am happy with my work when... the result corresponds to the original idea.

I want to live in a world where... people love each other. Such a naive idea!

The little things that bring me joy are... a dinner with family or friends, walking in the wilderness with my dog, watching a good film.

СПРАВА ЖИТТЯ

Photo: Sharp by Coop



АНКЕТА ПРУСТА

Що ви найбільше
цінуєте в жінках?
Вірність собі.

Ваша улюблена
квітка?
Квіти ожини, кульба-
ба та чорнобривці.

Ваше motto?
Рух — це життя!

*Антон Шостак — справжній про-
фі, який свого часу не боявся експе-
риментувати, а зараз його чудові
роботи захоплюють серця і душі
найфоманів у різних куточках сві-
ту. Створення ножів — мистецтво.
І шлях цього майстра — це шлях
творця, який постійно самовдоско-
налюється.*

Мое захоплення виготов-
ленням ножів почалося
в ранньому дитинстві. Бать-
ко — чудовий різьбяр по де-
реву! — ніколи не забороняв
мені брати його інструменти.
Показував, як правильно їх
виготовляти, точити, правити
й доводити. У нас на балконі
була мінімайстерня з необ-
хідним обладнанням, і це
вплинуло на моє життя.
Уже буди студентом Націо-
нального університету
«Киево-Могилянська ака-
демія», я добре підробляв
на виготовленні так званих
«косяків» («кірідаші»). Їх із
задоволенням купували влас-
ники стаціонарних точок ре-
алізації. Тоді я почав потроху
збирати власну майстерню.
Далі була робота в податковій
інспекції. Часу на виготов-
лення ножів катастрофічно
не вистачало, проте з'яви-
лася можливість учитися.
Дуже допомагало знання
англійської. Тоді всі ножо-
ві майстри спілкувалися
буквально на кількох фору-
мах. Усі ділилися інформа-
цією, обговорювали будь-які
питання. За потреби можна
було отримати консультацію
найкрутішого найфмейкера
з іншого континенту!



Для більшості з нас це
було справою життя. Це
закінчилося в середині
«десятих», коли з'явили-
ся люди, для яких ножі
стали просто бізнесом.
Ножовий світ розділився
на професіоналів і бізнес-
менів. Бізнесмени захотіли
увірватися в ринок і відір-
вати свій «шматок пиро-
га», водночас не маючи
необхідних знань і нави-
чок. Майстри ж, для яких
створення кастомного
ножа — це життя, почали
вкладати ще більше зусиль
у себе, своє ремесло, осна-
щення майстерні та нові
матеріали. Скільки часу,
сил і засобів було вкладено
у відкатку режимів термо-
обробки сучасних сталей,
підбір абразиву для їх
обробки та фінішу! Скіль-
ки дорогих «заліззяк» було
просто викинуто на сміття
через неправильні
експерименти! Ми про-
йшли довгий шлях до того,
щоб досягти серйозних
успіхів у створенні першо-
класного ріжучого інстру-
менту. Усе це дозволило
назавжди відірватися
від серійного виробництва
й бізнесменів.

У 2015 році в мене нарешті з'явилася
власна майстерня. Справжня — з мере-
жею 380 В, верстакami та можливістю
розставити весь мій інструментарій,
зібраний за дев'ять років. А з появою
стрічковопилкового верстата мій світ
взагалі змінився! Я досі його пестливо
називаю «моя втіха». З'явилася можли-
вість вирізати кілька десятків клинків
за вихідний — і це було проривом. Так
захоплення переросло в повноцінну
справу, яку я роблю вже сім років.
Зараз у мене майстерня професійного
рівня — одна з найкращих в Україні. Весь
необхідний верстатний парк. Мої ножі
розлітаються по всьому світу.
Є можливість майже не брати замовлен-
ня і робити те, що хочеться. Водночас
бути впевненим, що все, що я зроблю,
з радістю забере хтось із постійних клі-
єнтів або колекціонерів. Я обрав кілька
перевіраних сталей, з якими мені подо-
бається працювати. Вибрав матеріали
для руків'їв, які не підведуть. Визначив
сене і стилістику виробів.



Не можу уявити, що може
приносити більше задо-
волення, ніж улюблена
справа! Для мене про-
цес створення ножа — це
мистецтво. Коли зі смужки
сталі виходить чудовий
ріжучий інструмент, який
служить людям вірою
і правдою, служитиме ще
й їхнім правнукам, — це
непередавані відчуття.
Взагалі, бути творцем —
неповторні емоції.
Сьогодні в Україні я знаю
небагато майстрів повного
циклу, які живуть цим ре-
меслом. Спілкуюсь і під-
тримую стосунки прак-
тично з усіма. Нас поєднує
прагнення до постійного
вдосконалення у справі
всього нашого життя.
Мене дуже тішить, що
ножова спільнота в Україні
проходить шлях розвитку.
Люди перестають купу-
вати ножі, орієнтуючись
тільки на низьку вартість,
не вникаючи в суть. Усе
більше людей роблять
вибір на користь інстру-
менту високої якості,
зробленого в одиночному
екземплярі або дуже дріб-
ними серіями, із чудовою
термообробкою та увагою
до деталей. Люди розумі-
ють, скільки праці вкла-
дено у виріб. Це розуміння
дарує мені натхнення
для подальшого розвитку
та вдосконалення моїх на-
вичок і вмінь. Усього того,
що цінується зараз у світі.



THE WORK OF A LIFETIME

Anton Shostak is a real pro who was not afraid to experiment in his time, and now his wonderful works capture the hearts and souls of knife fans in different parts of the world. Making knives is an art. And the path of this master is the path of a creator who is constantly improving.



Photo: Sharp by Coop

THE PROUST QUESTIONNAIRE

What do you value most in women?

Loyalty to yourself.

What's your favorite flower?

Blackberry, dandelion, and marigold flowers.

What's your motto?

Movement is life!

My passion for making knives began in early childhood. My father (a fantastic woodcarver!) never forbade me to take his cutting tools; he showed me how to make, sharpen, fit, and prove them correctly. We had a mini-workshop on the balcony with the necessary equipment, which influenced my life. Being a student at the National University of Kyiv-Mohyla Academy, I earned well on making so-called pointed knives “kiridashi”. Owners of stationary sales

outlets were buying them with pleasure. Then I started to build my workshop little by little. Later, there was work in the tax office. There was not enough time to make knives, but I had an opportunity to study. My English helped me a lot. At that time, all the knife masters communicated literally on several forums. Everyone was sharing information, discussing any issues. If you needed, you could get advice from the coolest knifemaker from another continent! For most of us, it was a work of a lifetime. It ended in the mid-tenth when appeared people for whom knives became just a business. The world of knives was divided into professionals and business people. The last wanted to “break into the market” and tear off their “piece of the pie” while they did not have the knowledge and skills. Artisans, for whom creating a custom knife was life, began to invest even more effort in themselves, their craft, workshop equipment, and new materials. How much time, effort, and money were invested in the adjustment of the heat treatment modes of modern steels, choosing an abrasive for their processing and finishing! How many expensive “pieces of iron” were simply thrown into the trash due to improper experiments! We have come a long way towards making significant progress in creating first-class cutting tools. All that made it possible to break away from mass production and business people forever. In 2015, I finally got my own workshop. It was a real one: with a 380 V circuit, workbenches, and the opportunity to arrange all my tools, collected during nine years. And with the metal cutting bandsaw machine, my world turned upside down altogether! I still call it “my precious.” The opportunity to carve dozens of blades over a weekend emerged – and that was a breakthrough. So, the hobby grew into a full-time job, which I have been doing for seven years now. Now I have a professional-level workshop – one of the best in Ukraine with all the necessary machine park. My knives are spreading all over the world. I have an opportunity not to take orders and do what I really want. At the same time, I am sure that my regular customers or collectors will happily



Photo: Sharp by Coop

buy up everything I make. I have selected several proven types of steel that I enjoy working with; I chose materials for the handles that won't let me down and defined the meaning and style of my products. I can't imagine what can be more enjoyable than doing what you love! For me, the process of making a knife is an art. When an excellent cutting tool begins to emerge from the strip, which serves people faithfully and will serve their great-grandchildren, this is an indescribable feeling. In general, being a creator is an indescribable feeling. Today in Ukraine, I know few full-cycle masters who live by this craft. I communicate and maintain relationships with almost everyone. We are united by a craving for constant improvement in the work of our whole lives. I am glad that the knife community in Ukraine is on the path of development. People stop buying knives, focusing only on their low

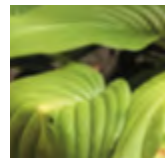
cost, without delving into the essence. More and more people are opting for high-quality tools made in one-off or very small batches, with excellent heat treatment and attention to detail. People understand how much labor is put into a product. This understanding inspires me to develop further and improve my skills and abilities, which are appreciated in the world now.



НА СВОЄМУ МІСЦІ



Олександр Афонченко — відомий в Україні та за її межами найфмейкер. Молодий майстер, який активно веде сторінки в соцмережах і презентує роботи від Afonchenko Knives. Людина, яка знайшла своє призначення на рідній землі. Амбітний і вимогливий. Як до себе, так і до тих, хто поруч.



Життя до ножів: розкажіть про цей етап.

Працювати з ножами мені довелося змалку, бо я ріс у селі. Закінчивши школу, я вступив до факультету митної служби, проте за професією ніколи не працював. Працював у сфері продажу та обслуговування побутової техніки, захоплювався туризмом і фотографією. У 2006 році купив перший ніж від компанії Buck, із простої 420-ї сталі. Але він швидко тупівся, і мене це дратувало. Тоді я і вирішив самостійно зробити

хороший ніж для походів і подорожей. З того часу захопився колекціонуванням складаних ножів і поступово почав робити їх сам. Мое життя змінилося, коли я переїхав до Києва та одружився. Якийсь час ми жили в столиці, але потім зрозуміли, що це не для нас. Ми хотіли жити на своїй землі, виховувати дітей та мати власну справу, тому повернулися на мою батьківщину, де в нас був будинок. Так стався ще один переїзд, після якого я вирішив

присвятити своє життя виготовленню ножів. Став fulltime knifemaker, тобто людиною, основне ремесло якої — виготовлення ножів.

Чи були у вас сумніви щодо вибору ножів як основної професії?

Сумнівів було багато! Можна сказати, що ми з дружиною пішли ва-банк. Тоді народився наш перший син, вона була в декреті, а я почав працювати в крихітній майстерні. Ножі були для нас єдиним джерелом доходів і, звісно, витрат. Усе, що мали, ми вкладали в розвиток майстерні.

Якби не ножі, що ви хотіли б робити? Я мав успіх у торгівлі, але бажання жити за містом і працювати на себе перемогло. Був навіть час, коли я хотів збуду-

вати ферму та зайнятися сільським господарством, настільки мені подобається робота на землі.

Пам'ятаєте перший ніж, який зробили власноруч?

Це було в п'ятому класі. Тоді з ножами все було складно, ось я й ходив до кузні, де робив ножі з уламків полотна пили. Навіть самопал одного разу зробив!

А першого покупця пам'ятаєте?

Я пам'ятаю перший ніж, який зробив і продав. Це було у 2011 році для конкурсу, на якому він посів перше місце, а ми з дружиною отримали приз — поїздку до Трускавця, майже медовий місяць. Конкурс організувала Наталія Гребенщикова, а хто купив той ніж, на жаль, не пам'ятаю.

Завзятість чи удача: що значно мірою вплинуло на ваш успіх?

Ніколи не вважав себе успішним: просто почуваюся на своєму місці як майстер і людина. Втім, я і далі вчуся та розвиваюся. Адже я майстер повного циклу: беру шматок металу й виношу з майстерні готовий ніж. Тож довелося вивчити всі етапи виробництва. Звичайно, везіння теж важливе, як і підтримка різних людей у певний час.

Здоровий егоїзм — плюс чи мінус характеру людини?

У людині всього має бути в міру. Егоїзму також. Тоді це буде плюсом.

Від чого залежить впізнаність бренду?

Вона досягається роками завзятості і копіткою роботи. Спочатку ти працюєш на свою репутацію, а потім вона працює на тебе.

Які три основні якості хорошого найфмейкера? Лише три? Любов до своєї справи — це перше. Якщо підходити до цього

ремесла лише з погляду комерції, то перегорання забезпечене. Друге — це перфекціонізм і прагнення до ідеалу. Третє — бажання вдосконалюватися і розвиватися. Щойно майстер зупиняється, він деградує.

Можете назвати українських трендсетерів у ножовій справі?

Мій улюблений український майстер — Антон Шостак. Він дуже позитивно на мене впливає. Ще мене захоплюють роботи Ярослава Гребінця. Загалом в Україні багато талановитих майстрів, і мені хочеться вірити, що в європейському рейтингу ми не на останньому місці.

Який запит сьогодні в користувачів? Чи збігається він із тенденціями та ідеями майстрів?

Особисто бачу запит на сучасні порошкові сталі. Сьогодні ринок швидко розвивається: з'являються нові матеріали, які люди хочуть спробувати в роботі. Я й сам хочу протестувати нові матеріали, режими термообробки та запропонувати їх своїм замовникам.

Чи спілкуєтеся з давніми клієнтами? Багато з них повертаються за новими ножами?

Однозначно спілкуюсь! У мене є клієнти, які купують мої ножі протягом багатьох років, а деякі навіть стали моїми друзями. Зворотний зв'язок з покупцями важливий, адже вони допомагають удосконалюватися.

Ви часто відчуваєте повне задоволення від роботи чи включається перфекціонізм?

Я завжди дуже вимогливий до себе та ніколи не буваю на 100% задоволений своєю роботою. Напевно, якщо таке станеться, покину цю справу та робитиму щось інше.

У вас на сайті написано, що товар не можна повернути: це впевненість у тому, що не буває пошкоджень? Взагалі це можливо?

Це стандартна інформація на торгових майданчиках, де я розмішую ножі, проте гарантійні питання я обслуговую завжди. Від пошкоджень ніхто не застрахований. Дефект навіть може бути у сталі, яку я придбав: начебто майстер і не винен, але відповідальний все одно він.

У вас є улюблені ножовий бренд і майстер?

Улюблений бренд — Spyderco. У мене було багато їхніх ножів, а свого часу я навіть продав Spyderco Military і купив обручку для майбутньої дружини. Улюблений майстер — Bob Dozier, тому що він робить функціональні та якісні ножі.

Що любите робити у вільний час? У вас є хобі?

Три роки тому я захопився спінінговою рибалкою на хижака. Чудовий спосіб відпочити тілом, душею і переключити увагу.

Захоплення ножами — це сімейне? Чи є у вашої дружини улюблений ніж?

Моя дружина дуже добре розуміється на ножах і допомагає в нашій справі. Якби не її підтримка, я б не став майстром. Каже, що її улюблені ножі — кухонні, які я зробив.

Чи хотіли б ви передати дітям знання і досвід у цій сфері?

Нехай діти стануть тими, ким захочуть. Звісно, я хочу, щоб мої сини продовжили сімейну справу, але це має бути їхнє рішення.

Над чим ви зараз працюєте?

У мене в роботі серія мисливських ножів зі сталі CPM S125v. Я вважаю, що це одна з найкращих нержавіючих порошкових сталей. Також я роблю кілька кухонних ножів і готую нову серію ножів для повсякденного носіння.

АНКЕТА ПРУСТА

Як ви уявляєте щастя?

Людина щаслива тоді, коли робить те, що їй до душі, коли хоча б трохи незалежна й коли вдома на неї хтось чекає.

Де б ви хотіли жити?

Колись мріяв жити у якомусь селі у Японії. Зараз мешкаю у селі в Україні, і мене все влаштовує, адже я люблю свою країну.

Хто ваш улюблений письменник?

Джон Толкін. У дитинстві мені подарували книгу «Гобіт», потім я перечитав усі його книги. Вони мене вразили! Я мріяв, щоб за їхніми мотивами зняли кінострічку, і це сталося.

IN HIS OWN PLACE

Oleksandr Afonchenko is a knifemaker well-known in Ukraine and abroad. A young master who actively maintains pages on social networks and presents works by Afonchenko Knives. A man who has found his purpose in his native land. Ambitious and demanding both to yourself and others.

Life before knives: tell us about this period

I had to work with knives from an early age because I grew up in a village. After graduating from school, I entered the faculty of customs service but never worked in this sphere. I had a job in sales and maintenance of household appliances and was fond of tourism and photography. In 2006, I bought the first knife from Buck, made of plain 420-inch steel, but it quickly blunted, and it annoyed me. Then I decided to make a beautiful knife for hiking and travel. Since then, I became interested in collecting folder knives and gradually began to make them myself. My life turned upside down when I moved to Kyiv and got married. We lived in the capital for a while, but we realized that it was not for us. We wanted to live in our own place, raise children and do our own thing, so we returned to my homeland, where we had a house. Thus, there was another move in my life, after which I decided to dedicate my life to making knives and becoming a full-time knifemaker.

THE PROUST QUESTIONNAIRE

Your idea of happiness?

A person is happy when he/she is busy with what he/she likes, at least a little independent, and when someone is waiting for him/her at home.

Where would you like to live?

I once dreamed of living in a small village in Japan. Now I live in a village in Ukraine, and everything suits me because I love my country.

Who is your favorite writer?

This is J.R.R. Tolkien. As a child, I was given «The Hobbit», and then I read all his books. They really impressed me! I dreamed of seeing the movie based on their motives, and it happened.

Did you have any doubts about choosing knives as your main profession?

There were many doubts! My wife and I went all-in. Then our first son was born, she was on maternity leave, and I started working in a tiny workshop. Knives were our only source of income but also a source of expenses. We invested everything we had in the development of the workshop.

If not knives, what would you like to do?

I was successful in trade, but the desire to live out of town and work for myself won. There was even a time when I wanted to build a farm and do agriculture. I like working on the land very much.

Do you remember the first knife you made yourself?

It was in the fifth grade. Everything was difficult with knives then, so I made knives from fragments of sawdust in a smithy. I even made a knife at home once!

Do you remember the first buyer?

I remember the first knife I made and sold. It was in 2011 on the contest where it took first place, and my wife and I got a trip to Truskavets as a prize. Almost like a honeymoon! The contest was organized by Nataliia Grebenshchykova, but unfortunately, I don't remember who bought that knife.

Perseverance or luck: what has influenced your success the most?

I never considered myself successful: I just feel in my own place as a master and a person. However, I continue to learn and develop. After all, I am a master of the full cycle: I take a piece of metal and get a ready-made knife out of the workshop. So I had to learn all stages of production. Of course, luck is just as important as the support of certain people in certain times.

Healthy selfishness: is it a positive character trait?

Everything should be in moderation, and selfishness as well. Then it will be a positive thing.

What does determine brand recognition?

It is a result of hard work for many years. First, you work for your reputation, and then it works for you.

What are the three main qualities of a good knifemaker?

Only three? The first one is to love your job. If you do it just for money, you will burn out eventually. The second one is perfectionism and the pursuit of the ideal. And the third one is the desire to improve and develop. As soon as a master stops, he degrades.

Can you name Ukrainian trendsetters in the knife business?

My favorite Ukrainian master is Anton Shostak; he has a very positive effect on me. I am also fascinated by the works of Yaroslav Hrybinets. In general, there are many talented masters in Ukraine, and I'd like to believe that we are not in last place in the European rating.

What is the request of users today? Does it coincide with the tendencies and ideas of the masters?

I see a demand for modern powder steels. Today, the market is growing rapidly: new materials are emerging, and people want to try them. I also want to test new materials, heat treatment modes and offer them to my customers.

Do you communicate with long-time customers? How many of them return for new knives?

I have clients who have been buying my knives for years, and some of them even have become my friends. Customer feedback is important because it helps to improve.

Do you often feel complete satisfaction with your job, or does perfectionism turn on?

I am always very demanding of myself, and I am never 100% satisfied with my work. Probably, if that happens, I will leave this business and do something else.

It is written on your website that the product cannot be returned: is it your certainty that there is no defect? Is it even possible?

Such standard information happens on the trading platforms where I place knives, but I always service warranty issues. No one is safe from flaws. The defect may even be in the purchased steel: it seems that the master is not to blame, but the responsibility is still on him.

Do you have a favorite knife brand and craftsman?

My favorite brand is Spyderco. I had many of their knives, and once, I even sold a Spyderco Military and bought a wedding ring for my future wife. My favorite master is Bob Dozier because he makes functional and high-quality knives.

What do you like to do in your free time? Do you have a hobby?

Three years ago, I became interested in spinning fishing for predatory fish — a great way to relax body, soul, and switch mind.

Is the fascination with knives a family thing? Does your wife have a favorite knife?

My wife understands knives very well and helps in our business. If it wasn't her support, I would not have succeeded as a master. She says that her favorite knives are kitchen knives are the ones that I made myself.

Would you like to pass on knowledge and experience in this area to your children?

Let the children be who they want to be. Of course, I want my sons to continue the family business, but it must be their decision.

What are you working on now?

It is a series of hunting knives made of CPM S125v steel. I think this is one of the best stainless-steel powders. I am also working on some kitchen knives and preparing a new series of EDU knives.



ДЖОНАТАН ВЕГНЕР:

«Ми готові
до змін і викликів»



SOG І МІСІЯ

Сьогодні місія компанії полягає в тому, щоб забезпечити розширені можливості для людського потенціалу. Коли я приєднався до SOG наприкінці 2017 року, ми мали інше завдання. Мабуть, таке саме, як і в будь-якої іншої ножової компанії: щось на зразок «бути брендом ножів № 1». Тому я взяв за мету показати, як змінюється SOG, і задати унікальний напрям для бренду. Ви можете помітити, що в нашій місії ми не акцентуємо увагу на ножах чи інструментах. Натомість ми зосереджені на постійній підтримці людського потенціалу, на всьому, що допомагає людям розширювати межі. Наша місія — у далекоглядності. Ми йдемо за людьми. Якщо люди хочуть більшого, наша місія триває.

SOG І РЕТРОСПЕКТИВА

У SOG було три характерних періоди. З моменту заснування компанія була зосереджена на якісних колекційних ножах. Потім, у середині 2000-х років, відбувся вихід на масовий ринок, що призвело до виробництва продукції низької якості, призначеної для великих дисконтних магазинів. Сьогодні ми прагнемо балансу високоякісних ножів і доступних інновацій. Найближчим часом з'явиться багато продуктів високого класу, а також ми приділятимемо увагу ножам середнього та верхнього діапазону. За останні роки компанія SOG зазнала багато змін. Про найкращий період говорити складно, тому що на кожному етапі власники робили все можливе, залежно від того, що вимагав ринок. Але мої особисті фаворити — це продукти 1990-х років, особливо японські ножі Seki із фіксованим клинком і наші сучасні складані ножі XR Lock.

«Вивчай, спостерігай, розумій, застосовуй і повторюй» — мотто SOG. Бренд, який відомий кожному, хто щиро цікавиться ножами. Наш співрозмовник, віцепрезидент компанії Джонатан Вегнер — представник нової команди, націленої на зміни, які спрямовані на поліпшення як для бренду, так і для користувачів.



SOG І СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ

SOG — один із небагатьох брендів, якщо не єдиний, що пропонує дуже широкий асортимент продукції, крім ножів: складані й фіксовані ножі, мультитули, спорядження для активного відпочинку, як-от мачете, пили, сокири та томагавки, металеві спортивні ножі й ножі hawk, різні компактні брелоки та інструменти для мобільних телефонів, а також рюкзаки. Цього року й надалі в кожній із цих категорій планується ще багато товарів. Наша мета — надати повний спектр рішень, щоб допомогти людям бути готовими.



SOG І ЯКІСТЬ

Ми маємо широкий спектр тестів, за допомогою яких перевіряємо наші продукти. Усе залежить від конкретного інструмента й мети тестування. Функціональні випробування включають тисячу бездоганних послідовних відкриттів і закриттів для затвердження нових механізмів, також ми практикуємо випробування на міцність запірних механізмів. Проводиться тестування матеріалу та оброблення на відповідність специфікаціям щодо корозійної стійкості, а також польові випробування продукту в умовах, для яких він був створений, зокрема в екстремальних умовах і температурах. Плюс ергономіка, зручність носіння, введення в дію і тривалість використання. Найбільш відповідальні тести — це випробування на міцність чи перевірка нових механізмів, оскільки ми застосовуємо дуже високий тиск на деталі. Якщо вони розіб'ються, уламки розлетяться по всьому периметру тестування, тому ми намагаємось обмежити тиск до 1500 фунтів на квадратний дюйм. Якщо замок витримає ці параметри (вони зазвичай виходять за рамки тиску, що застосовується у використанні), можна з упевненістю припустити, що він буде більш ніж придатний для екстремального використання.

SOG І МАЙБУТНЄ

Частиною філософії SOG є зміни. Мантра нашого дизайну: «Вивчай, спостерігай, розумій, застосовуй і повторюй». І ми готові до змін і викликів, оскільки вони багато чому нас вчать. Як я вже згадував, ми прагнемо створювати продукти середнього й вищого класу. Ми випускаємо високоякісний ніж XR Lock і ніж Automatic у серії One-Zero, який демонструє повернення до високоякісних ножів. У нас є вибір компактних інструментів для щоденного носіння з мультитулом Flash MT, який є лаконічним інструментом з ножем із допоміжним відкриванням. Також у нас є Rapid Rescue та Edge — компактні аварійні брелоки, або автомобільні інструменти, які можна сховати на видному місці та швидко ними скористатися. Загалом у 2022 році очікується багато релізів від SOG: усього 22 нові лінійки продуктів.



АНКЕТА ПРУСТА

Якщо не собою, ким би ви хотіли бути?

Чесно кажучи, я не думаю, що хотів би кимось бути. Всупереч тому, що багатьом із нас часом незручно бути собою, мені подобається, хто я є.

Ваше улюблене заняття?

Тут є із чого вибрати. Мені дуже подобається готувати, проте найулюбленіша річ — це рано-вранці їздити за випічкою на сніданок із маленькою дочкою.

Які чесноти ви найбільше цінуєте в людях?

Пристрасність і цілеспрямованість — це те, що я найбільше ціную в інших. Без мети життя неясне. Робота з пристрасними людьми дуже корисна, оскільки ви робите один одного кращими й можете справді робити неймовірні речі.

JONATHAN WEGNER:

«We embrace change
and challenges»



SOG AND RETROSPECTIVE REVIEW

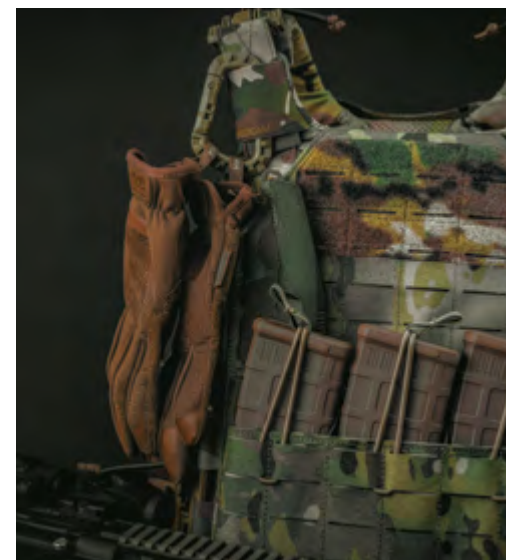
SOG has gone through three distinctive periods. From its founding, the company was focused on very high-quality collectible knives. Then in the mid-2000s, we entered mass markets that caused an ultimate drop in quality: the products were aimed at high-volume discount stores. Today we are striving to balance between high-end knives and accessible innovation, with many higher-end products coming this year, and soon, and a large focus on the mid- to upper-range. SOG has had a lot of change through the years. It's hard to argue for the best period as at every stage of the company, the owners were doing their best for what the market needed at that time. Still, my personal favorites are products from the 1990s, especially the Japanese Seki-made fixed blades and our current modern XR Lock folding knives.

SOG AND ITS MISSION

The current company's mission is to provide enhanced capabilities for human potential. When I joined SOG in late 2017, we had a different mission. Probably, it was as every other knife company's one out there: something like "to be the N° 1 knife brand". So, my intent with the new mission was to signal how SOG was changing and have a unique direction for the brand. You will notice that we don't specify knives or tools in our mission. Instead, we focus on the ongoing support of human potential, anything that helps humans push their boundaries. Our mission is a continuous vision. We follow people and support them. If people want more, our mission is not complete.



«Study, observe, understand, apply and repeat» is a motto of SOG, a brand that is known to everyone who is sincerely interested in knives. Our interlocutor, Jonathan Wegner, Vice President of the company, represents a new team focused on change that leads to the best for both the brand and users.



SOG AND THE SPECIALTIES

SOG is one of few brands (if not the only one) with a very wide range of products beyond knives. Currently, SOG has folding and fixed knives, multi-tools, outdoor gear such as machetes, saws, axes, and tomahawks, throwing sports knives and hawks, a variety of compact keychains, mobile phone tools, and backpacks. With many more items in each category coming, this and in coming years. We intend to provide a full spectrum of solutions to help people be prepared.



SOG AND QUALITY

We have a wide range of tests that we put our products through. It depends on the product and what we are trying to test. The functional tests include 1000 flawless successive opens and closes for new mechanisms to be approved and strength testing of locking mechanisms. There is material and finish testing for adherence to material specifications for corrosion resistance and field testing for suitability for the uses the product was designed for, including extreme environments and temperatures, plus ergonomics, easy carrying, deployment, and retention. The most amenable tests are strength tests or check-ups of new mechanisms as we put the parts under very high pressure. If they shatter, you literally have shrapnel flying around the test space, so we aim to limit our tests to about 1500 pounds of pressure. If a lock meets this number (it is usually well beyond the typical use case pressure that would be applied), you can usually safely assume it will be more than capable for even extreme cases of regular use.

SOG AND THE FUTURE

Change is part of SOG's philosophy. Our design mantra is «Study, Observe, Understand, Apply and Repeat» and we embrace change and challenges as we learn a lot from this. As I mentioned, we are pushing toward mid- and higher product types. We are releasing a high-end XR Lock and Automatic knife with the One-Zero family that demonstrates a return to high-quality knives. We have a selection of compact daily carry tools with a compact Flash MT multi-tool with an assisted open knife. And we have Rapid Rescue and Edge, which are very compact emergency keychain or car tools that can hide in plain sight and be deployed immediately. In general, 2022 has the largest selection of releases ever from SOG: with a total of 22 new product lines.

THE PROUST QUESTIONNAIRE

If not yourself, who would you like to be?

To be honest, I don't think there's anyone I'd rather be. As uncomfortable as we are in our own skin at times, I like who I am.

Your favorite activity?

There are so many things to choose from. I really enjoy cooking, but I think my favorite thing to do is go for a spirited drive early in the morning with my young daughter to pick up pastries for breakfast.

What virtues do you value most in people?

Passion or purpose is what I value most in other people. Without purpose, life is incoherent. Working with passionate people is incredibly rewarding as you make each other better and can really make incredible things this way.



РІК ХІНДЕРЕР: «Ножі Rick Hinderer не зменшують обертів»

Рік Хіндерер належить до тієї категорії людей, які вражають геніальністю, а ще — простотою і скромністю. Завжди з усмішкою на обличчі та думками в роботі. Крок за кроком, долаючи всі перешкоди, Хіндерер досягає цілей і підкорює ножовий світ своїми розробленнями.

ДОСВІД РОБОТИ З ПОЖЕЖНИМИ Й РЯТУВАЛЬНИМИ СЛУЖБАМИ

Завдяки роботі пожежником і фельдшером швидкої допомоги я здобув унікальні знання для розроблення ножів та інструментів для рятувальних служб. Було кілька випадків, коли пожежник використовував мій ніж, щоб урятувати пасажирів з палаючого авто. Також був випадок, коли людину врятували з машини, що тонула в каналі. Ця людина напевно загинула б, якби не вдалося розрізати ножем ремені безпеки.



Працюючи наодинці або зі своїм колективом, розробляючи дизайн для власного бренду або для колаборацій з іншими, Рік завжди залишається собою, маючи власний стиль зі своїми характерними рисами.

ПОЧАТОК КАР'ЄРИ

Моя перша майстерня була у відремонтованому курнику. Тоді, у 1986 році, я працював ковалем і кінним тренером, але завжди любив ножі. Якось я захотів купити ніж у подарунок для друга, який йшов на пенсію з армії США. Проте в мене не було грошей, тому я вирішив зробити для нього ніж власноруч. Я зробив його із шини бензопили та обмотав руків'я паракордом. Мені настільки сподобався процес, що я не зупинився. Я не мав грошей, щоб придбати обладнання для виготовлення ножів, тому робив інструменти сам: наприклад, шліфувальний верстат сконструював із двигуна старої пральної машини. Першими покупцями моїх

ножів були клієнти, які в мене підковували й тренували своїх коней. Імовірно, вони купували мої ножі зі співчуття. У 1980-х я працював у своєму курнику один, а зараз у мене 18 співробітників у сучасній будівлі площею 14 тис. кв. футів.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ

Розвиток сучасних сталей і технологій ЧПУ справді просунув ножову індустрію. Те, що було неможливо у виробництві лише кілька років

тому, тепер стало реальним, і ми можемо проектувати й створювати складні механізми та різні ножі. Протягом багатьох років я інвестував у ЧПУ й токарні верстати. Це також стосується вимірювальних машин і систем, що дозволяють створювати суперякісний продукт. Наступна технологія на моєму горизонті — це верстати для шліфування крайок із ЧПУ від Berger.

ПРО ЛЕГЕНДАРНИЙ НІЖ ХМ-18

Цей ніж надихнув мене на створення нових моделей. Популярні атрибути дизайну ХМ-18, безсумнівно, будуть долучені до багатьох моїх майбутніх проектів.

УСПІХ КОМПАНІЇ

Для мене успіх — це створювати ножі, які впливають на індустрію і дарують клієнтам радість. Хоча з того часу, як я почав робити ножі 35 років тому, я завжди тушувався, коли хтось хотів заплатити свої зароблені гроші за ніж, який я створив. І я досі це відчуваю! Коли до мене приходить ідея нового дизайну чи вдосконалення ножа, я не можу заснути або відкласти роботу, доки не реалізую її. Я завжди казав, що це прокляття, проте тепер знаю, що це мій дар. Ось так, деякі ночі минають без сну! Через двадцять років я бачу свою компанію в авангарді інновацій і якості. Поряд зі мною — молоді, талановиті та амбітні співробітники, які поділяють мою мрію і бачення та вдосконалюють їх. Вони роблять мою компанію ще сильнішою та успішнішою.

АРТ-НОЖІ ЧИ НОЖІ ДЛЯ РОБОТИ?

Насправді мені подобаються обидва стилі. В арт-ножах приваблюють краса

матеріалів, майстерність виготовлення та унікальність предмета. Водночас користь і ефективність добре спроектованого та виготовленого робочого ножа вже є мистецтвом.

ЯК РОЗПІЗНАТИ НІЖ РІКА ХІНДЕРЕРА?

Однозначно за ергономікою та якістю. Я впевнений, що припасування та оздоблення будь-якого ножа Hinderer — це те, що дійсно відрізняє його від інших. Крім того, ніж Hinderer унікальний тим, що його можна доповнити аксесуарами та надати йому індивідуальності.

УЛЮБЛЕНІ НОЖІ

Зазвичай я ношу прототипи моїх нових розроблень, щоб протестувати їх перед запуском у виробництво. Це також допомагає мені вигадувати нові ідеї щодо поліпшення дизайну.

У ДОСКОНАЛОСТІ НЕМАЄ МЕЖ

У мене не було такої моделі ножа, від якої я відмовився б. Навпаки, я завжди думаю, як можу поліпшити той чи той ніж. Вийшло вже шосте покоління ножів ХМ-18, відколи я вперше розробив цю модель, проте я весь час шукаю можливості для подальшого розвитку. Я постійно використовую свої ножі для щоденних завдань, і таким чином дізнаюся, чи хороший їхній дизайн.

ПРО КОЛАБОРАЦІЇ

Думаю, було б цікаво попрацювати із Boker Germany.

РОДИНА

Моя дружина Лорі — це моя опора, яка завжди була поряд. Коли стає важко, вона приходить на допомогу. Спочатку вона працювала бухгалтером і привела компанію туди, де вона є сьогодні. Я навчився в неї терпіння.

НАЙКРАЩІ ДРУЗІ ЛЮДИНИ

Моє дитинство пройшло на фермі, і все життя я був поряд із тваринами. У нашій сім'ї завжди були собаки, і для мене це природно. Зараз у нас є бігль Руфус. Я також почав їздити верхи й працювати з кіньми в молодому віці, а коли став старшим, це перетворилося на професійне дресирування коней. Я навіть познайомився зі своєю дружи-

ною Лорі через нашу спільну любов до коней: вона виросла на місцевій кінній фермі та керувала нею, коли ми зустрілися. Багато років тому, ставши успішним найфмейкером, я залишив дресирування коней і пішов із кінного бізнесу. Втім, зовсім нещодавно ми купили двох коней на прізвиська Даймонд і Санденс. Ми їх дуже любимо, і я зрозумів: якщо ти колись займався кіньми, це назавжди!

АНКЕТА ПРУСТА

Хто ваші улюблені герої в реальному житті?
Для мене справжніми героями є чоловіки й жінки на державній службі. Пожежники, швидка допомога, поліція і солдати захищають мою свободу, щоб я міг і далі робити ножі. Я був пожежником і фельдшером невідкладної медичної допомоги протягом десяти років, тому я не з чуток знаю, яку роботу виконують і які жертви приносять ці люди, щоб гарантувати нашу безпеку й бути поряд у найважчі моменти.

Який ваш душевний стан зараз?
Я задоволений, щасливий і трохи зніяковілий своїм успіхом в індустрії, яку дуже люблю. Я вдячний усім, хто підтримував мою мрію, купуючи мої ножі. Ножі Rick Hinderer не зменшують обертів. Тепер у мене є чудова команда, яка завзято хоче втілити мою мрію і бачення.

Що ви найбільше ненавидите в людях?
Мені не подобається небажання докладати зусиль, щоб стати кращим. Я вірю, що наполегливою працею і рішучістю можна досягти всього! У суспільстві є ті, хто просто не хоче важко працювати. І все, що вони роблять, — це скаржатися та принижують людей, які багато працюють і досягають успіху.



RICK HINDERER:

«*Rick Hinderer Knives is not slowing down*»

Rick Hinderer belongs to the category of people who impress with genius, but also simplicity and modesty. Always with a smile on his face and thoughts at work. Step by step, overcoming all obstacles, Hinderer achieves his goals and conquers the knife world with his developments. Working alone or with his team, developing designs for his own brand or for collaborations with others, Rick always stays himself, having his own style with its own characteristics.

THE EXPERIENCE OF WORKING WITH FIREFIGHTERS AND RESCUE SERVICES

Being a firefighter and EMT* gave me a unique perspective in designing knives and tools for the fire and rescue service. I have had a couple of times when a firefighter has used my rescue knife to cut a passenger from a vehicle on fire, saving the person. I also had a case when a person was saved from a sinking car after driving into a water canal. This person certainly would have drowned if not for the knife to cut her restraints and escape.



THE BEGINNING OF THE CAREER

My first shop was in a chicken coop that I renovated. Back then, in 1986, I was a farrier and horse trainer, but I always loved knives. Once I wanted to buy a knife for my friend retiring from the US Military, but I did not have enough money, so I decided to make him one from scratch. I made that knife from a chainsaw bar and wrapped the handle

with paracord. I had so much fun making the knife that I wanted to make another one. I did not have money to purchase some knifemaking equipment, so I made my own tools: for example, a grinder was made from an old washing machine motor. My first knife customers were my horseshoeing and training customers. Perhaps they felt pity for me and bought my first knives. In the 1980s, it was just me working in my chicken coop, and now I have 18 employees in a modern 14,000 sq ft building.

USING THE LATEST TECHNOLOGY

The advancement of modern steel and the advent of contemporary CNC technology have really advanced the knife industry. What was impossible in production just a few years ago has now made it possible to design and engineer very complex knives and folding knife mechanisms. I have been investing in very advanced

state-of-the-art CNC machining centers and lathes over the years. It also applies to measuring machines and systems that allow turning out unappareled quality. The next technology on the horizon for me is CNC blade bevel grinding machines from Berger.

ABOUT THE LEGENDARY KNIFE XM-18

This is the knife that inspired me to create new ones. The popular design attributes of the XM-18 will undoubtedly be included in a lot of my future designs.

THE SUCCESS OF THE COMPANY

Success for me is creating and designing knives that make an impact on the knife industry and making my customers happy. However, since I first started making knives 35 years ago, I have always been humbled when someone wanted to pay me their hard-earned money for a knife that I created. And I still get that feeling even today! When I get an idea in my head for a new knife design or knew mechanisms or improvements, I can't sleep or put down my paper until I implement it. I always used to say it was a curse, but now I know that it is my gift. And yes, some nights I do not get any sleep! In twenty years, I see my company still at the forefront of innovation and quality. I have young, very talented, and ambitious staff who have taken my dream and vision and are improving on it. They are making my company even stronger and more successful.

ART KNIVES OR WORK KNIVES?

Actually, I enjoy aspects of both styles. For art knives, the beauty of materials and craftsmanship in an individual one-of-a-kind piece is very alluring, while the usefulness and working ability of a well-designed and crafted working knife can be art within itself.

HOW TO RECOGNIZE RICK HINDERER'S KNIFE?

Most definitely by the ergonomics and quality. I feel that fit and finish on any Hinderer knife is what really distinguishes them from others. Also, what makes a Hinderer knife unique in the marketplace is the ability to accessorize the knife and make it your own.

FAVORITE KNIVES

I usually carry prototypes of my new designs so that I can test them before we put them into production. It also allows me to come up with new ideas for improvements in the design.

PERFECTION HAS NO LIMIT

I have never discontinued any model. On the contrary, I am always looking for ways to make one or another knife even better. I am on Generation 6 with the XM-18 since I first designed it and constantly looking to further the design. I continuously use my knives every day, performing all kinds of EDC chores. I learn a lot about a good knife design by actually using it and using it hard.

ABOUT COLLABORATIONS

I think it would be fun to work with Boker Germany.

FAMILY

My wife Lori is the rock that has always been there. When things get tough, she pitches in to help out. Early on, she ran the books and really took the company to where it is today. I have learned from her patience.

MAN'S BEST FRIENDS

As a youngster, I grew up on a farm, so I have been around animals all of my life. Our family always had dogs as pets, so it was natural for me to always have dogs as my pet and companion later in life as an adult. Now we have one dog who is a Beagle, and his name is Rufus. I also started riding and working with horses at a young age, and it turned into a career training horses as I got older. I even met my

wife Lori through our shared love of horses: she grew up on a local horse farm and was a manager there when I met her. As my knife business grew, I quit training horses and got out of the horse business many years ago. Just recently, we purchased two horses named Diamond and Sundance. We love them very much, and one thing that I realized is that once a horseman, always a horseman!

*emergency medical technician (EMT)

THE PROUST QUESTIONNAIRE

What are your favorite heroes in real life?
My real heroes in life are the men and women in public service: the firefighters, EMTs, police, and the soldiers who are protecting my liberties so I can continue making knives. I was a firefighter and EMT for ten years, so I know firsthand the work and sacrifices these people make to help keep us safe and be there at our darkest moments.

What is your state of mind now?
I am very happy and satisfied, as well as very humbled by my success in the industry that I dearly love. I am forever grateful for all those who have supported my dream through their purchases of my knives. Rick Hinderer Knives is not slowing down. Now I have a very good team who are very driven to take my dream and vision even higher.

What do you hate the most in people?
I don't like the unwillingness to put an effort to improve themselves. I believe that with hard work and determination, you can accomplish anything! There are those in society who just won't put in the hard work, and all they do is complain and put down people who do work hard and become successful.

28 ЗАПИТАНЬ КРІСТОФЕРУ ВІЛЬЯМСУ



*Батько та син,
Джеймс і Крістофер
Вільямс, знайомі нам
не тільки співпрацею
з різними брендами,
але й власними про-
єктами під маркою
Williams Blade Design.
У чомусь вони схожі,
у чомусь — дуже різ-
ні. Проте кожен виріб
WB Design має харак-
терні риси, притаманні
лише родині Вільямсів.*

Ви інтроверт чи екстраверт?
Екстраверт.

Як ви ставитеся до плагіату в ножовій індустрії?
Мені шкода, що він є, але я намагаюся не зациклюватися на цьому. Новаторів завжди впізнають.

Індивідуалізм чи колаборації: що вам ближче?
Оскільки я дизайнер, доводиться працювати з іншими, але це мені подобається. Я більше схильний до співпраці, ніж до роботи одному.

З яким брендом ножів ви хотіли б співпрацювати?
Критерії вибору — винятковість спеціалістів. Нам пощастило працювати з деякими талановитими виробниками ножів, як-от Winkler Knives, LionSteel, TRC Knives, і Ben Tendick. Проте я завжди був шанувальником ножів Rockstead із лінзоподібним гриндом. Було б чудово зробити з ними ніж Osoraku Zukuri!

Чи важливо для вас бути лідером у проєкті?
Я волію виробляти й продавати ножі під власною торговою маркою, тому ми можемо робити все відповідно до власного бачення. Це вимагає більше роботи й має більші ризики, проте воно того варте.

У чому відмінність ваших ножів?
Нас із батьком насамперед цікавлять історичні проєкти. Ми робимо все, щоб залишатися вірними класичній філософії дизайну, уявляючи, що зробив би хтось із попередньої епохи, якби отримав доступ до сучасних матеріалів і технологій.

На який з ваших ножів ви витратили найбільше зусиль і часу?
Робота над моїм першим ножем разом із LionSteel — це був процес. Створення ножів із фіксованими лезами потребує набагато менше часу.

Який комплімент вашій роботі — найцінніший?

Коли я випадково зіткнувся з людиною, у якої був один із моїх ножів.

Яка сталь, на вашу думку, ідеальна?
Зазвичай я ціную міцність і довговічність, а не корозійну стійкість та утримання крайки. Є багато хороших сталей, які відповідають цим критеріям. Я дуже задоволений довговічністю наших клинків зі сплаву 80CrV2, які ми виготовляємо для ножів Winkler. Сучасні сталі дуже добрі. У мене є ножі зі сталі M390, які я перевіряв у різних ситуаціях, і вони все витримали.

Який ваш улюблений матеріал руків'я?
Або мікарта, або вуглецеве волокно — залежно від застосування. Зараз я працюю над деякими новими матеріалами із FatCarbon, які можуть зацікавити ринок.

Чи важливо для ножового майстра бути публічною людиною?
Анітрохи.

Чим ви хотіли б ділитися зі своєю аудиторією?
Моею вдячністю за її підтримку.



АНКЕТА ПРУСТА

Яка ваша улюблена цитата?
Робити чи не робити.
Без спроб.

Яку здатність ви хотіли б мати?
Вміти говорити всіма мовами.

Який історичний персонаж вам найбільше подобається?
Верцингеторикс.

Ви схильні діяти необачно?
Зазвичай ні.

Про що ви можете розмовляти годинами?
Їжа, подорожі, історія. Насправді, багато тем. Я люблю поговорити.

Який з останніх фільмів справив на вас враження?
Останнім часом я здебільшого дивлюся класичні фільми. Мікс із робіт Мела Брукса та Акіри Кurosави.

Ви сентиментальна людина?
Так.

Опишіть найкращий день у вашому житті.
Коли народилася моя дочка.

Ви вмієте готувати?
Я готую щодня, це моя пристрасть.

Ваша улюблена пора року?
Зима. Я насолоджуюся тишею і холодними ночами в горах.

Якщо виникає бажання втекти від рутини, який напрямок вибираєте? Море чи гори?
Зараз легше виїхати в гори, але я виріс, займаючись серфінгом, тому океан для мене теж особливе місце.

На скільки років ви почуваетесь?
На сорок.

Який трек із вашого плейлиста зараз найулюбленіший?
Дев'ята симфонія Дворжака.

Що вас найбільше дратує?
Апатія.

Які ваші вади?
Мені буває важко зосередитися на тому, на чому я маю зосередитися.

Кого з голлівудських актрис ви запросили б на побачення?
Я мав би повернутися в минуле. Останнім часом я не дуже стежу за Голлівудом.

Чи легко вас роздратувати?
Доволі важко.

Ви здатні на подвиг?
Нічого вражаючого.

Про що ви мрієте?
Сходити в похід із родиною.

28 QUESTIONS TO CHRISTOPHER WILLIAMS

Father and son **James and Christopher Williams** are known not only for their collaboration with various brands but also for their own projects under the **Williams Blade Design** brand. In some ways, they are similar; in some ways, they are very different. However, each WB Design product has unique features distinctive to the Williams family.



Are you an introvert or an extrovert?
An extrovert.

How do you feel about plagiarism in the knife industry?
It is unfortunate, but I try not to dwell on it. Innovators will always be recognized.

Individualism or collaborations: what is closer to you?
Since I am a designer, I need to work with others, but I enjoy it. I am more suited to collaborating with others than to working alone.

Which knife brand would you like to collaborate with?
We choose people to collaborate with because of something exceptional they do. We are fortunate to work with some excellent knife manufacturers already, such as Winkler Knives, LionSteel, TRC Knives,

and Ben Tendick. However, I have always been a fan of the beautiful convex grinds of Rockstead knives. It would be awesome to make an Osoraku Zukuri knife with them!

Is it important for you to be a leader in a project?
I prefer to produce and sell knives under our own brand, so that we can do everything according to our vision. It is a lot more work and more risk, but rewarding.

What are the distinctive features of your knives?
My father and I are primarily interested in historical designs. We do our best to stay true to classic design philosophy, imagining what someone from a previous era would do given access to modern materials and techniques.



Which of your knives did you spend the most effort and time on?
My first folding knife with LionSteel was quite a process. Developing fixed blades takes much less time.

What is the most valuable complement to your work?
The first time I randomly ran into someone carrying one of my knives.

What is the ideal steel for you?
I generally value toughness and durability over corrosion resistance and edge retention. There are many good steels that fit these criteria. I am very happy with the durability of our 80CrV2 blades we make with Winkler Knives in particular. Modern steels are good. I have M390 blades I've put through many things, and they still hold up quite well.

What's your favorite handle material?
Either Micarta or carbon fiber, depending on the application. I am currently working on some new materials with FatCarbon that should be interesting for the market.

Is it important for a knifemaker to be a public person?
Not at all.

What would you like to share with your audience?
My appreciation for their support.

Do you tend to act recklessly?
Not usually.

What can you talk about for hours?
Food, travel, history. Many topics, actually. I enjoy a good conversation.

Which of the last movies has impressed you?
I have been mostly watching classic films recently. A com-

bination of Mel Brooks and Akira Kurosawa.

Are you a sentimental person?
Yes, I am.

Describe the best day of your life.
When my daughter was born.

Can you cook?
I cook every day; it is a passion of mine.

Your favorite season.
Winter. I enjoy the silence and the cold nights in the mountains.

Where do you usually go when you want to escape from the routine? Sea or mountains?
These days it is easier to escape to the mountains, but I grew up surfing, so the ocean is a special place for me as well.

How old do you feel?
Forty.

What track on your playlist is now your favorite?
Dvorak's 9th symphony.

What annoys you the most?
Apathy.

What are your weaknesses?
It isn't always easy for me to focus on what I should be focusing on.

Which Hollywood actresses would you invite on a date?
I would have to go back in time. I don't pay much attention to Hollywood these days.

Is it easy to make you angry?
Not particularly.

Are you capable of a feat?
Nothing impressive.

What are you dreaming of?
Going camping with my family

THE PROUST QUESTIONNAIRE

What is your favorite quote?
Do or do not. There is no try.

What ability would you like to have?
To be able to speak every language.

Which historical character is your favorite?
Vercingetorix.

ГУСТАВО ЧЕККІНІ:

«Батарейка ніколи не сідає»

Густаво Чеккіні обрав роботу до душі, тому стільки досяг. Нагороди, що починаються зі слова «найкращий», повага тих, хто користується його ножами щодня, постійне самовдосконалення і розвиток, любов родини — мабуть, усе це надає майстру сили багато працювати. І саме тому всі його роботи неперевершені.



На вашу думку, чому люди захоплюються ножами?

Причин кілька: це найстаріший інструмент в історії людства, інструмент, яким ми користуємося щодня, одна з тих небагатьох речей, яку не витіснили нові технології.

Що вплинуло на ваше становлення як особистості?

Моя родина, яка завжди була поряд. Те, що я більшу частину життя провів на фермі й досі приїжджаю туди у вихідні.

Які цінності вашої родини стали вашою невід'ємною частиною?

Повага, чесність, працьовитість і багато любові.

Що для вас є дружба?

Пошук і виявлення речей, які я не помічаю сам. Поради щодо того, на чому я не розуміюся. Це також про лояльність і спільність.

Чи можна визначити характер людини за вибраним нею ножом?

Звісно, так само, як за авто або будь-яким іншим інструментом.

Якби людина вибрала ваш ніж, про що б вам це сказало?

Що вона змогла зрозуміти мистецтво, яке я в нього вклав.

Який ніж ваш улюблений?

Напевно, Prisma — перша модель, яку я розробив і яку ношу із собою зараз.

Чи має значення розмір ножа?

Звісно, має. Також важливі дизайн, форма, вага та геометрія леза.

У наш час, коли цінуються простота, практичність, а тренди змінюють один одного стрімко, чи помічаєте ви, що критерій вибору ножів також став «що простіше, то краще»?

Через те що я роблю прості ножі, я не помітив цієї тенденції, проте, схоже, усе більше людей хочуть різних барвистих матеріалів.

Чи є якісь особливі ритуали у вашому робочому процесі?

Зазвичай я приходжу у свою майстерню рано-вранці, п'ю каву, сідаю за комп'ютер і налаштовую роботу для ЧПУ. Після того, як машина починає працювати, я відвожу дітей на заняття спортом і сам тренуюсь, поки на них чекаю. Потім ми з ними обідаємо, а решту дня я працюю в майстерні. У вихідні ми їздимо на нашу ферму, де розташована моя перша майстерня з ковальськими інструментами та верстатами. Ось звідки беруться всі матеріали, які я використовую: від титанового дамаску до нержавіючого санмая.

Працьовитість: це про успіх чи фіксацію на своїй справі?

Коли ви працюєте над чимось, що вам справді подобається, це не здається роботою. І в результаті ви багато працюєте, не помічаючи цього.

Чи є у вас місце сили, де ви перезаряджаєтесь?

Мій будинок, де ми живемо із родиною. Це те саме місце, де я працюю, тому батарейка ніколи не сідає!



Що приносить вам задоволення?

Я люблю свою роботу, сім'ю і подорожі туди, де природа є головною пам'яткою.

Якби була можливість почати все спочатку, ви б виготовляли ножі або вибрали б іншу справу всього життя? Я все повторив би.

Три поради найфмейкерам-початківцям.

Ніколи не працюйте без оплати. Ніколи не беріть передоплату. Завжди повертайте гроші, якщо покупцеві не подобається ваш ніж.

Над чим ви зараз працюєте?

Я намагаюся вдосконалити матеріали для кування. Переважно шукаю ідеальну суміш для мого мартенситного нержавіючого дамаску.



АНКЕТА ПРУСТА

Які люди вам подобаються?

Люди, які кажуть правду, незважаючи на наслідки. Ті, хто багато працюють і пишуться тим, що роблять, а не просто заробляють гроші.

Ваше визначення щастя?

Майстерня, повна вінтажних верстатів, поруч із будинком і сім'єю. Одна або дві вантажівки в гаражі. Бути здоровим, щоб насолоджуватися всім цим.

Яка ваша головна вада?

Звичка покладатися на те, що більшість людей діятимуть так, як я передбачав.

GUSTAVO CECCHINI: «The battery never ends»

Gustavo Cecchini chose a job after his heart, so he achieved as much. Awards that begin with the word “best” respect for those who use his knives every day, constant self-improvement and development, love of his family: probably, all of this gives the master the strength to work hard. And that is why all his works are unsurpassed.



THE PROUST QUESTIONNAIRE

What people do you like?

People who tell the truth regardless of the consequences. Those who work hard and are proud of what they do, and not just interested in money.

Your definition of happiness.

A workshop full of vintage machines, next to your house and family. One or two trucks in the garage. Being healthy to enjoy all of this.

What is your main flaw?

Believing that most people will act as I assume.



In your opinion, why are people fond of knives?

There are several reasons: it's the oldest tool in human history, a tool we use every day, and one of the very few things that weren't replaced with new technology.

What did influence the formation of your personality?

Having my family always around in every step of my life, living on the farm a good part of my life, and still being there for the weekends.

What values of your family have become an integral part of you?

Respect, honesty, hard work, and much love.

What does friendship mean to you?

Searching and finding things I can't see on my own. Giving advice on something I couldn't figure out by myself. It is

also about loyalty and complicity.

Is it possible to determine the character of a person by the knife he/she chooses?

Of course, same as with cars or any other tool.

If a person has chosen your knife, what would it tell you?

It tells me that this person could understand the art I've put into it.

What's your favorite knife?

Maybe the first model I've designed, the Prisma, which I'm carrying nowadays.

Does the size of a knife matter?

Sure, it does. Design, shape, weight, and blade geometry are also important.

Nowadays, when simplicity and practicality are valued and trends change rapidly, have you noticed that the standards for choosing knives have also become «the simpler, the better»?

Since I produce simple knives, I haven't noticed this trend, but it seems like more and more people want different, colorful materials.

Are there any special rituals in your workflow?

Usually, I come early to my shop with my coffee, sit by the computer, and set work for my CNC. After the machine is running, I drive the kids to their sports activities, and I work out while waiting for them. Then I have lunch with them and work at the shop for the rest of the day. On weekends we go to our farm, where my first shop is located, with forging tools and machines. There's where all materials I use starting with titanium Damascus and ending with sanmai.

Hard-working: is it about success or just fixation on business?

When you work on something you really like to do, it doesn't seem like work, and you end up trapped on long hours of hard work without noticing it.

Do you have a place of power where you could recharge?

My home with my family. It is the same place I work, so the battery never ends!

What do you enjoy in life?

I love my work, family, and traveling to places where nature is the main spot.

If you have the opportunity to start all over again, would you choose knives or another task of a lifetime?

I would do it all over again.

Three tips for entry-level knifemakers.

Never deliver without being paid. Never take prepayments. Always make a refund if the customer isn't satisfied with your knife.

What are you working on now?

I am trying to improve the materials I forge, mostly trying to find the ideal mix for my all-martensitic stainless Damascus.

6 ПИТАНЬ ПРО ДОСКОНАЛІСТЬ



ІДЕАЛЬНИЙ КОРИСТУВАЧ

Зазвичай це люди вибирають ваші ножі. Але якби ви могли вибирати майбутніх власників своїх продуктів, ким би вони були? Опишіть ідеального користувача вашого ножа.

Нам подобається, коли наші продукти потрапляють до клієнтів, які люблять їх і наш сервіс. Ми цінуємо власників, які відкрито висловлюють свої ідеї і готові ділитися схвальними та критичними відгуками. Ми любимо власників, які колекціонують наші продукти як витвори мистецтва або використовують їх щодня.

ІДЕАЛЬНИЙ НІЖ

Напевно, немає ідеального ножа, проте завжди є той, що ідеально підходить у певний час. Чи одне життя — один ніж? Тоді як вибрати найкращий? І який би ви вибрали для себе?

Більшість погодиться з тим, що не існує одного ідеального ножа для всіх цілей. Щоб вибрати досконалий ніж, потрібно поставити собі кілька запитань. Навіщо мені цей ніж? Для чого я його використовуватиму? Який мій бюджет?

Завдяки різноманітності варіантів ми також можемо враховувати колір і стиль. Вибираючи ніж, шукайте той, що добре лежить у руці та зручний у використанні. Розглядайте форму та розмір леза, які відповідають основній меті використання ножа та вашому бюджету. Одна з переваг продукції WE Knife та CIVIVI — чудова якість ножів за ціною, яку складно перевершити. Особисто я вибрав би ніж відмінної якості, з дизайном, який мене тішить, від компанії з хорошим сервісом.



Засновник і керівник ножових брендів WE Knife та CIVIVI Джо Чжан — людина, яка створила себе, декілька компаній, багато робочих місць і надзвичайну репутацію в усьому світі. Він є прикладом того, що в житті можливо досягти всього. Треба лише мати мету, бажання, терпіння і ніколи не зупинятися.

ІДЕАЛЬНА КОМАНДА

Будь-яка компанія — це команда людей. Ваша відрізняється дружністю та працелюбністю. У вас є образ ідеального співробітника? Як зробити правильний вибір?

По-перше, як компанія, ми маємо з'ясувати, хто найкраще підходить для цієї ролі. По-друге, навички, знання і досвід важливіші за дипломи. По-третє, необхідно слухати й поважати один одного в процесі роботи.

Мені пощастило, що члени нашої команди — мої друзі. Наші співробітники завжди старанні й віддані роботі. Ідеальна команда готова йти на прорахований ризик, зазнавати невдач, страху та інших ситуацій, які можуть виникнути в процесі важкої і розумово витратної роботи. Наша команда неймовірно талановита й щодня працює над тим, щоб пропонувати світові найкращі продукти та послуги.

ІДЕАЛЬНА ІСТОРІЯ

Якою є історія вашої компанії? Яка її частина найбільш пам'ятна?

Ми приєдналися до ножової індустрії у 2000 році як надійний виробник обладнання для відомих ножових брендів. Бренд WE Knife з'явився у 2016 році, а у 2018-му він представив бренд CIVIVI, відповідаючи на потреби ринку в недорогій лінійці. За роки напруженої роботи WE Knife перетворився на провідний бренд. Було створено всесвітню дистрибуторську мережу й широку присутність у соціальних медіа. WE Knife з нетерпінням чекає на можливість демонструвати своє зростання і радувати дизайнерськими новинками! Озираючись назад, скажу, що спочатку ми багато чого не знали. Проте наша команда дружна й дуже працелюбна: ми боролися за наші цілі, щоб опинитись там, де ми є сьогодні. Наполеглива робота та успіх — це незабутній досвід. Ми всім вдячні за допомогу, і наш шлях ще не закінчений: є багато цікавих речей, які ми можемо запропонувати нашим клієнтам.

ІДЕАЛЬНИЙ АСОРТИМЕНТ

Скільки моделей ножів має бути в асортименті?

Однею з унікальних особливостей бренду є те, що ми випускаємо нові моделі щомісяця. Наші інновації



і нові продукти ніколи не закінчатся, тому важко говорити про ідеальну кількість моделей. Сьогодні ми пропонуємо сотні моделей і постійно розширюватимемо наш асортимент.

ІДЕАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ

Які матеріали ви вибираєте для своєї продукції?

WE Knife використовує високоякісні матеріали від відомих постачальників, як-от CPM 20CV, Bohler M390, CPM S35VN, Nitro-V, Damasteel тощо, з такими матеріалами для руків'я, як-от титан, вуглецеве волокно, титмаск. Ножі CIVIVI добре виглядають, приємні на дотик і добре працюють завдяки цінним матеріалам, як-от Nitro-V, 14C28N, S35VN, і матеріалам для руків'я: вуглецеве волокно, мікарта, дерево, G10. Ми намагаємося дізнаватись, що подобається нашим клієнтам, і пропонуємо продукти, які вони шукають. Матеріали, які ми вибираємо, мають високу якість і чудово себе зарекомендували в наших інноваційних проектах.



АНКЕТА ПРУСТА

Яке ваше уявлення про щастя?

Знайдіть те, що ви любите робити, і любіть те, що робите.

Яким є ваш девіз?

Поводьтеся з іншими так, як ви б хотіли, щоб інші поводитися з вами.

Хто ваші герої в реальному житті?

Кожен із нас може бути героєм. Для цього не потрібні якісь надздібності. Один із моїх героїв — мій шкільний вчитель англійської мови, якого також звали Джо. Це людина з гострим розумом, яка вміла зберігати спокій у стресових ситуаціях і завжди знала, як досягти успіху. Він казав нам ніколи не переставати вчитися й бути людьми. Щодня ми приходили до нього на урок, щоб дізнатися про щось нове. Також я вдячний собі в минулому за всі правильні та неправильні рішення, які привели мене до цього моменту.

6 QUESTIONS *ABOUT PERFECTION*

A PERFECT USER

Usually, your knives are chosen by people. But if you could choose the future owners of your products, what would they be? Describe an ideal knife user.

We like when our products go to customers who love them and our service. We appreciate owners who are open with their ideas and willing to share their feedback in the form of approval or criticism. We love owners who collect our products as works of art as much as those who put them to hard use every day.

A PERFECT KNIFE

Probably, there may not be a perfect knife, but there is always a better one at a certain time. Or one life – one knife? Then, how to choose a perfect one? And which one would you choose for yourself?

Most people will agree that there is no knife that is perfect for all purposes. To choose the best knife, we need to ask ourselves a few questions. Why do I need a knife? What will I use it for? What is my budget? With so many options out there, we could also consider color and style. When choosing a knife, look for something that fits your hand well and feels good to use. Consider a blade shape and size that will suit your primary purpose and match your budget. One of the benefits of WE Knife and CIVIVI products is that we use quality materials and excellent craft at a price that is hard to beat. My choice would be an excellent quality knife with a design that brings me joy from a company that provides great after-sale service.

A PERFECT TEAM

Any company is a team of people. Yours is friendly and hardworking. Do you have an image of an ideal employee? How to make the right choice?

Firstly, as a company, we need to figure out who's the best for the role. Secondly, skills, knowledge, and experience are over certifications. Thirdly, we

have to know how to listen and respect each other during work. I feel lucky to call our team members friends. Our team always tries its best and is committed to the jobs. The ideal team is willing to take calculated risks, endure setbacks, fear, and the other situations that may come as a result of hard and smart work. Our team is incredibly talented and works hard every day to bring better products and services to the world.



The owner and CEO of WE Knife and CIVIVI, Joe Cheung, is a man who made himself, created several companies, many jobs, and built an extraordinary reputation around the world. He is an example of what can be achieved in life. You just have to have purpose, desire, patience, and never stop.



CIVIVI knives look good, feel good, and work well thanks to valuable materials like Nitro-V, 14C28N, S35VN, etc. and handle materials such as carbon fiber, micarta, wood, G10. We try to learn what our customers like and offer the products they are looking for. The materials that we choose are of top quality and are proven to be excellent building blocks for our innovative designs.

THE PROUST QUESTIONNAIRE

What is your idea of happiness?
Find what you love to do, and love what you do.

What is your motto?
Treat others as you would like others to treat you.

Who are your heroes in real life?
Each one of us can be a hero. For that, we don't need any superpowers. One of my heroes is my mid-school English teacher, who's also named Joe. He is a man with a quick mind who knows how to stay calm in stressful situations and always figures out a plan for success. He always told us to never stop learning and train ourselves to be human. Every day students would come to his class to learn something new. I thank my past self as well for all the decisions, good and bad, that led me to this point.

THE PERFECT STORY

What is the history of your company? Which part of it is the most memorable?

We joined the knife industry in 2000 by providing high-quality OEM manufacturing services to some of the top names in the industry. WE Knife brand first made its appearance in 2016, and it introduced the CIVIVI brand in 2018, reacting to the needs of the market for a value line. WE Knife has grown into a leading knife brand through the years of hard work. A worldwide distribution network, as well as a strong social media presence, have been established. WE Knife looks forward to the opportunities to showcase our growth and thrill you with every new design! Looking back along the way, many things were unknown at the beginning. But our team is friendly and really hardworking: we fought for our goals to be where we are at today. Hard work and success are unforgettable experience. There are many people to thank for helping WE Knife to get to where it is. We are nowhere near the end of the road, and we have a lot more exciting things to bring our customers.

A PERFECT RANGE

How many knife models do you consider perfect for your brand?

One of the things that makes us unique is that we release new models every month. There will never be an end to our innovation and new products, so it is hard to say what the perfect number is. We currently offer hundreds of models and will continue fine-tuning our assortment.

PERFECT MATERIALS

What materials do you choose for your products?

WE Knife uses top-quality materials available from reputable suppliers such as CPM 20CV, Bohler M390, CPM S35VN, Nitro-V, Damasteel, etc., with handle materials like Titanium, carbon fiber, timascus.



УСЕ ПО ДВА

Юрген Шанц настільки самобутній майстер, що ми вирішили з ним трохи пограти навіть в інтерв'ю. Це він, слухаючи різні нісенітниці про ножі, усміхається і запросто може втілити почуте в життя. Щоб потім усміхалися всі навколо. Це він той майстер, який зміг зібрати 44 замовлення на 44 таємничих ножі (майбутні власники уявлення не мали про дизайн і матеріали) за ціною 444 євро кожен, приурочивши таку акцію до своєї 44-ї річниці. А ще він настільки талановитий, що, придбавши один його ніж, ви подумаете: мені потрібно два!

2 улюблені країни: Італія та Флорида.
(Усміхається.)

2 улюблені страви: Стейки та локшина, особливо Spätzle — різновид німецької пасти.

2 улюблених фіксованих ножі: Alley Cat від Katz та NY Special від Loveless.

2 улюблених складаних ножі: Sebenza і мій DPPK. (Усміхається.)

2 улюблених брендів ножів: Microtech та Zero Tolerance.

2 улюблених виробників ножів: Ентоні Марфіоне, Вольфганг Льорхнер.

2 улюблені сталі: SBI/Nioloх, RWL.

2 улюблених матеріали руків'їв: Залізне дерево, Fatcarbon.

2 улюблені виставки ножів: NYCKS, Messermacher Messe Solingen.

2 улюблених свята: Різдво та Трійця.

2 улюблені стрічки: «Падіння Олімпу», «Останній кандидат».

2 улюблені книги: «Віннету» (1–3 книги) Карла Мая.

2 улюблених прислів'я: Провал неприпустимий. Завжди сміливіше вперед.

2 улюблених герої: Мій батько та Рембо.

2 улюблені події в житті: Одруження на найкращій дружині на Землі та народження трьох дітей.

2 улюблені пісні: «What About Us» Pink та «Ein Lied gemacht



aus Licht und Liebe» Джулії Майер.

2 улюблені тварини: Слони, крокодили.

2 улюблених міста: Валенсія, Канни.

2 улюблених міфи про ножі: Ніж, який ніколи не тупиться, і меч, який ріже перо.

2 улюблених кухонних ножів: Ніж шефа, сантоку.

2 побажання собі: Будь завжди бадьорий і здоровий. (Усміхається.)

2 побажання вашим покупцям: Нехай радість і цікавість до ножів ручної роботи завжди будуть в їхніх серцях. І я хочу, щоб вони розуміли, скільки праці та душі майстра в кожному виробі.



АНКЕТА ПРУСТА

Яким є ваш девіз?
Не сповільнюватися.

Які основні риси вашого характеру?
Уміння прощати погані речі та бачити гарні.

Що ви найбільше цінуєте у ваших друзях?
Що з ними можна по-веселитися за будь-якої можливості.

ALL *BY TWO*

2 favorite countries: Italy and Florida (*Smiles*).

2 favorite dishes: Steaks and noodles (especially Spätzle, that's a kind of German pasta)

2 favorite fixed knives: Alley Cat by Katz and NY Special by Loveless.

2 favorite folders: Sebenza and my DPPK (*Smiles*).

2 favorite knife brands: Microtech and Zero Tolerance.

2 favorite knifemakers: Antony Marfione, Wolfgang Loerchner.

2 favorite types of steel: SB1/Nilox, RWL.

2 favorite handles materials: Desert ironwood and Fatcarbon.

2 favorite knife shows: NYCKS, Messermacher Messe Solingen.

2 favorite holidays: Christmas and Pentecost.

2 favorite movies: «Olympus Has Fallen», «Designated Survivor».

2 favorite books: «Winnetou» (1-3 books) by Karl May.

2 favorite proverbs: Failure is not an option. Always go courageously forward.

2 favorite heroes: My father and Rambo.



Jürgen Schanz is such an original master that we decided to play with him even in an interview. He is the one who listens to various nonsense about knives, smiles, and easily puts what he has heard into practice. To make everyone around smile. He is the one who was able to collect 44 orders for 44 mysterious knives (the future owners had no idea about the design and materials) for 444 euros each, timing such an event to his 44th anniversary. And he is so talented that buying one of his knives, you will think: I need two!

THE PROUST QUESTIONNAIRE

What is your motto?
Don't go slow.

What are the main features of your character?
Ability to forgive bad things and see the good ones.

What do you value in your friends the most?
That they are here if needed to have fun together.



2 favorite events in life: Marrying the best wife on the Earth and the birth of my three children.

2 favorite songs: «What About Us» by Pink and «Ein Lied gemacht aus Licht und Liebe» by Julia Maier.

2 favorite animals: Elephants and crocodiles.

2 favorite cities: Valencia and Cannes.

2 favorite myths about knives: A knife that never gets blunt and a sword that cuts the feather.

2 favorite kitchen knives: Chef knife, santoku.

2 wishes for yourself: Always stay sharp and healthy (*Smiles*).

2 wishes to your customers: Let the fun and interest in handmade knives will ever be in their hearts. And I wish they understand how much work and soul from the maker are in every piece.



Engraver: Vitalij Quaranta
Photo: Francesco Pachi



THE MERCEDES-BENZ MUSEUM

GRAF VON FABER-CASTELL

FOR



BENTLEY



LIMITED EDITION BARNATO

In celebration of the 90th anniversary of the famous Blue Train Race in 1930, where Woolf Barnato raced his Bentley Speed Six from Cannes to London, Graf von Faber Castell introduce the latest Limited Edition in his honour.

With his handwritten signature engraved on the cap, these writing instruments truly capture the spirit of Bentley. Limited to 1,930 pieces.



FOR MORE INFORMATION PLEASE VISIT WWW.GRAF-VON-FABER-CASTELL.COM