

NOVITÀ, CO

TEST

- Benchmade 530
- Cold Steel Panga
- Consigli Guascona
- Helle Temagami "Les Stroud"
- Kanetsune linea Ziream
- Mac 630 e 631
- Maserin Aur
- Maxblade Military, Survival e Caccia
- YariNoHanzo Kamakiri
- Zero Tolerance Shifter, 0100, Combat e JB2

EVENTI

- L'esposizione del coltello artigianale di Scarperia
- Lame sotto i portici a Romano di Lombardia

CURIOSITÀ

- Il museo Culter apre a Pattada
- La vera storia dell'anconetano
- Le forbici del Consorzio Premana

CUSTOM

- Il John Trebendous Set di Loveless
- Roberto Bernini, coltellinaio cacciatore
- L'arte del forgiare di Daniel Cattaneo
- Il coltello a rotazione di Zicolillo



COVER STORY
NAUTILUS, IL COLTELLO
GALLEGGIANTE
DI KLAUS PARODI

TEST

PIÙ CHE SUBACQUEO, ANFIBIO

Pur derivando da un coltello subacqueo, i Mac 630 e 631 presentano modifiche che li rendono perfetti per l'uso in ambiente salmastro o come lame da uso quotidiano a cui dedicare poche cure

testo e foto di Giorgio Alessandri

I coltelli per uso escursionistico sono tantissimi ed anche tra quelli per impiego subacqueo la scelta è piuttosto ampia. Se, però, vogliamo un coltello ibrido, da impiegare in ambiente salato ma non sott'acqua, la situazione si complica. Molte proposte da campo saranno troppo esposte al rischio di ruggine, mentre le lame da sub avranno taglienti ottimi per il loro campo d'elezione, ma meno adatti agli impieghi "asciutti". I Mac 630 e 631 sono perfetti per l'uso in barca o come lame da utilità per ambienti salmastri, ma anche come coltelli da dimenticare in cambusa o nello zaino. Derivando dal modello Orca, quello si destinato alle immersioni, ne mantengono manico, materiali e fodero, ma con due differenti disegni del tagliente. L'Orca ha un filo liscio principale, una





Produttore: Coltellerie Mac, Maniago (PN), tel. 0427 71.357, www.mac-coltellerie.it
Modello: 630 e 631 (con sega)
Materiale lama: inox W1.4116 a 55-56 HRC
Materiale manico: miscola di PP e TPE
Lunghezza totale: 299 mm
Lunghezza lama: 167 mm
Spessore lama: 3,6 mm
Peso: 256 g

1. Le due lame disponibili: in alto il 631 con sega dorsale, in basso il 630 con lama combo, riconoscibile anche per il colasangue, puramente decorativo
2. Il fodero non nasconde la parentela col modello subacqueo Orca. Trattiene bene il coltello e promette di essere insensibile alle condizioni ambientali
3. La sega taglia in modo preciso e scarica bene il materiale. A lungo andare però impugnare il manico al contrario affatica la mano
4. La lama si è comportata molto bene sulle tavole di legno, con tagli precisi e pochissimi danni
5. Particolare della sega dorsale, decisamente differente da quelle dedicate a corde e reti. L'inclinazione dei denti favorisce lo scarico del materiale. Il taglio avviene in trazione

controbisellatura con una sega per cordami e un tagliasagole. Il 630 ha, invece, filo combo, con controfilo non tagliente solo nell'ultimo terzo della lama, che ne risulta irrobustita. Il 631 è analogo ma in più è dotato di una seghettatura dorsale, studiata per lavorare su legno e vegetali. La dentatura della sega taglia in trazione, mentre in spinta elimina i residui lignei evitando che s'impastino rallentando il lavoro. I denti inclinati fanno sì che anche lavorando su vegetazione fresca lo scarico del materiale sia sempre ottimale. L'acciaio è un inox e pertanto richiederà una più frequente riaffilatura offrendo in cambio una bassissima propensione a ossidarsi. Il manico è in polimeri, stampato e non smontabile. Il profilo risulta comodo e grazie al mate-

riale superficiale morbido, questa impugnatura ammortizza bene gli impatti e consente di lavorare a lungo anche senza guanti. Fortunatamente non sono presenti lavorazioni grippanti profonde, piuttosto il coltello rimane saldo in mano in virtù della finitura superficiale ruvida che esalta la già soddisfacente presa offerta dal materiale usato. Aspetto assai importante, la mano non è obbligata da incavi o sporgenze, ma possiamo scegliere la presa più adatta a ciò che stiamo facendo. Anzi, visto che il filo non inizia subito dopo la guardia, abbiamo anche lo spazio nel caso volessimo scavalcarla con l'indice per avere più controllo. Posteriormente alcuni millimetri di codolo scoperto formano una sporgenza, che può servire sia come percussore sia per battere con una mazzetta di fortuna senza rovinare la plastica.

Il peso risulta nella media, considerate le dimensioni del coltello; il bilanciamento in prossimità dei rami di guardia ne accentua la versatilità, offrendo controllo nei lavori di precisione e iner-

zia in quelli più pesanti. In quest'ultimo caso potremo anche adottare una presa più arretrata avendo l'accortezza di realizzare il solito lacciolo da polso. Il fodero è semplice e robusto, realizzato in materiale plastico, a eccezione del passante da cintura che è in tessuto sintetico. La ritenzione offerta dal guscio plastico è già sufficientemente affidabile, ma per maggiore sicurezza è presente anche la classica fettuccia con bottone automatico. Dato che il fodero è lo stesso dell'Orca, non mancano i passanti per le cinghie cosciali in silicone e un generoso foro per lo scarico dell'acqua. Considerato l'impiego di acciaio inox, il fodero in materiale plastico e il manico stampato direttamente sul codolo, la manutenzione di questi Mac è davvero ridotta al minimo e a meno di non dimenticare il coltello sporco di acqua salata, difficilmente lo ritroveremo arrugginito. E se lo useremo sul cibo basterà lavare il tutto con acqua e sapone per piatti, senza andare tanto per il sottile.