

Alla som ägnar sig åt jakt, hantering av vilt och kött måste ha en kniv som ett av de viktigaste verktygen. Här skall vi gå igenom lite aspekter om jaktknivar i allmänhet och i synnerhet vad jag tycker och anser vid val av jaktkniv. Bra, liksom mindre lämpade, knivar finns det ett enormt utbud av på marknaden. Frågan blir vilken typ av kniv skall vi välja för att bäst klara jaktens olika delar och hur mycket behöver en tillräckligt bra kniv kosta?

Förvisso kan man klara sig med en vanlig enkel och billig hantverkarkniv men en bra speciell jaktkniv gör jobbet så mycket lättare och roligare.

En jaktkniv skall vara anpassad och kunna användas till följande moment:

- stickning, avlivning, avblodning
- öppning och urtag av inälvspaket
- borttagning av testiklar, urinblåsa
- urtagning av prov för trikintestning
- sotning
- anpassning, nedmontering, av det fällda djuret för transport från skjutplatsen
- rensning runt kulans passage i djurkroppen
- ta av skinnet och flå djuret

För den vidare slaktprocessen att finstycka djurkroppen i slaktboden använder vi oftast inte jaktkniven utan separata set av slaktknivar och köttsågar.

Och självklart bör vi av hygieniska skäl inte heller använda jaktkniven för matberedning och födoinslag vid våra egna matpauser.

Ett set slaktknivar består av två till fyra rostfria knivar och ofta också ett verktyg för honing för att underhålla eggen under pågående slaktarbete. Ett sådant set kostar från ett par hundra upp till en tusenlapp, är inte dyrt men absolut nödvändigt.

Det finns en mångfald knivar för överlevnad, hantverkare, Rambo typ, bushcraft, machetes, militära stridsknivar m.m. i ett stort antal olika stål och med olika utförd slipning. Många går att använda vid jakt men bättre är att välja en speciellt utformad jaktkniv som är gjord som det effektiva verktyg vi bäst kan använda i samband med jakt. Så skall vi välja den, inte hur den ser ut efter senaste mode och trend!

En bra jaktkniv skall:

- gå att slipa upp en riktigt skarp egg
- ha ett för jakt designat blad
- vara mekaniskt stark så att klarar av att inte bara skära utan även att bända och hugga med. Därför tycker jag en genomgående eller full tang är en stor fördel.
- ha en egg som tål nötning så att vi inte behöver slipa om den onödigt ofta
- vara hygienisk. Jag föredrar rostfritt stål och inga sprickor får finnas runt handtaget som då kan gömma bakterier.
- ha en funktionellt knivslida, tvättbar, där kniven kan säkras så att vi inte tappar den

Knivkrav nummer ett är att kunna klara av att slipa fram en riktigt skarp egg. Detta ställer krav på vilken typ av stål som används, hur stålet värmebehandlas och hur slipningen utförs. Detta med knivstål är ett stort ämne men lite mer om detta senare i artikeln. Olika stål håller skärpan olika länge och de är också olika lätta, eller svåra, att slipa om och vässa. Blad härdade till låg hårdhet får en egg som inte håller skärpan länge medan en hög hårdhet ger bra motstånd mot nötning samtidigt som

bladet blir sprött och eggen därför lätt kan skadas. Både kolstål och rostfria stål kan användas men för jakt är rostfritt ett mer lättskött och hygieniskt val.

Att tvingas använda en slö kniv vid jakt är otroligt jobbigt men också direkt olämpligt och farligt på grund av risken att skada sig själv!

För att alltid ha tillgång till en skarp kniv vid jakt rekommenderar jag att du har två knivar med dig ut i skogen så du slipper stå och slipa om kniven vid pågående omhändertagande av det fällda viltet. Ha en mindre och en lite större kniv är perfekt.

Kniven måste vara hygienisk och jag föredrar därför alltid en rostfri eller rosttrög kniv. En kolstålskniv kommer förr eller senare bli fläckig och rostig hur noggrann man än är.

En kniv med fast blad är att föredra, den är stabilare, säkrare och mer hygienisk än alla typer av fällknivar.

Så kommer vi till själva utformningen av jaktknivbladet. Längd, tjocklek, utformning finns i alla upptänkliga varianter. Att sedan en jaktkniv för afrikanskt storvilt eller krokodiljakt ser annorlunda ut än en kniv anpassad för svensk jakt är självklart. Min rekommendation är att undvika för stora klumpiga knivar hur bra dom nu än är att hugga och spinta ved med.

För svensk jakt fungerar knivar upp till ca max 13cm bra som kompromiss för alla svenska jaktens uppgifter. Vissa moment kräver ett rakt andra ett svängt blad. Ett blad mellan 8 och 13cm långt fungerar utmärkt. Bladets höjd bör inte vara mer än ca 3cm och tjockleken mellan 2,5 till 4 mm. Eggens slipning kan med fördel vara skandinavisk. Valet av kniv blir vad du själv tycker fungerar bäst för dig och din typ av jakt. Undvik dock alla dessa så fantasifullt designade grova knivar som ofta bjuds ut på våra varuhus och Internet. Dessa ser ut att ha inspirerats från filmvärlden utopiska värld men är oftast direkt opraktiska för svenskt jakt.

Det som betyder allra mest för hur vass en knivsegg upplevs är slipvinkeln på eggen! Själv slipar jag alltid mina knivar till en mindre vinkel, ca 15 - 17 grader, istället för vanliga 20 - 30 graders egg.

Vilket handtag som väljs är en rent personlig sak utifrån tycke och smak. Välj vad som känns bekvämt också vid tuff och lång användning. Handtaget måste alltid ge ett bra grepp även för en fettig och blodig hand. Undvik stora klumpiga handtag. Jag tycker det är en fördel om handtaget är färgat så att kniven syns gömd bland löv, sly och gräs.

Till kniven hör även en slida som skall hålla fast kniven säkert och dessutom gå att tvätta ren för god hygien. Både plast, textil och läder kan användas. Infästningen i livremmen måste vara så säker att vi inte riskerar att kniven glider ur slidan vid ens yviga och stora rörelser.

Så den svåra frågan vilket stål som är bäst. Det finns inget bästa stål utan alla stål är en kompromiss mellan olika egenskaper! Vi måste välja utifrån vilka krav vi har. Ett enklare stål med en lägre hårdhet är alltid lättare att slipa än ett modernt superstål som kan vara nästan omöjligt att själv slipa utan kvalificerad sliputrustning! Att sedan ett superstålsblad kan hålla skärpan tio gånger längre än ett enklare stål är inte oviktigt, men att slipa till eggen ute i skogen på de vanligaste rostfria knivstålen är enkelt och snabbt gjort med en medhavd liten slipsten eller diamantbryne. Jag själv väljer ofta ett vanligt knivstål av 440c typ men även ett enklare stål av typ 420 fungerar utmärkt. Undvik dock alltför hårt härdade och legerade stål för där är risken stor för en egg som lätt skadas.

Har stålet en kromhalt på över ca 12% anses det vara rostfritt.

Ett vanligt knivstål är Sandviks 12c27 rostfria stål som är finkornigt och kan ge riktigt vass egg samt kan härdas till en hårdhet på upp till 58 - 61HRC.

Stålet i de vanliga slaktknivar som även de professionella slakterierna använder är ofta ganska enkla och billiga rostfria stål. Dessa slipas i slakteriet om var annan timme och fungerar de utmärkt för proffsen så varför inte även för oss?

Ett knivblads egenskaper avgörs inte bara hur det har utformats, bearbetats, ståltyp, legeringstillägg, utan även av hur stålet har värmebehandlats. Så några enkla riktlinjer eller rekommendationer går helt enkelt inte att ge.

Vid allt uteliv i skog och mark finns stor risk att man blir av med utrustning och alla har vi väl någon gång glömt och tappat knivar i samband med jakt. Av denna anledning använder jag helst en mindre kostsam kniv som man inte grämer sig för om den plötsligt är försvunnen. Tappar du däremot en riktigt dyr kniv så känns det mindre kul att behöva lägga ut flera tusenlappar för en ny!

Att vi sedan gärna lockas till att välja exotiskt fin och dyr utrustning i statusfylld jakt är väl känt. Titta bara på vilka exklusiva vapen och annan jaktutrustning många köper trots att dom inte kan skilja på ett rådjur och en hjort, ett hon eller handjur!

Vid jakt i utlandet har jag varit med om deltagare som anländer i exklusivaste lyxbilar. Har med sig en vapenarsenal likt en mindre vapenhandel och en egen medhjälpare som skall bära och ladda bössorna, hämta in och bära viltet d.v.s. göra allt grovjobb utom att avlossa själva skottet!

Dom köper garanterat dyraste kniven dom kan hitta utan att sedan kunna använda den!

Vad jag menar är att vi måste inte för att kunna jaga inte ha med oss en studsare för hundra tusen kronor om en begagnad bössa för ett par tusen klarar uppgiften lika bra! En kniv för en hundralapp eller två kan göra att lika bra jobb som jaktknivar för fler tusen. Jaktutrustning kan men behöver inte kosta skjortan, men visst är det trevligt med riktigt fina grejor att visa upp inför avundsjuka kompisar! Status, lyx och flärd tycks ibland vara viktigt för oss människor!

Idag tillverkas de flest knivar tyvärr i Kina även om dom sedan marknadsförs under olika europeiska och amerikanska tillverkares namn. Detta sagt så är knivtillverkningen i Kina mycket avancerad, kostnadseffektiv och en kinatillverkad kniv är ingenting negativt alls, tvärtemot!

Hur många landsortnära jägare har inte klarat sig bra enbart med en vanlig Morakniv då dom tagit hand om även våra största vilt.

Vi skall ha, och det finns, massor av riktigt bra utrustning i alla prisklasser som är väl lämpad och fungerande för all typ av jakt och köttthantering vi ägnar oss åt.

Mitt slutråd blir: börja med en billig jaktkniv och när du använt denna och fått egen erfarenhet så blir det lätt att hitta en bra kniv i det enorma utbud som finns idag.

anm. se också våra särskilda artiklar om köksknivar, stål, legeringsämnen och egenskaper m.m.