

Nóż myśliwski Tojiro Hiyori (Medium) 80 mm

Cena	**879,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2210009**
Producent	**TOJIRO**
Stal	**Shirogami**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**

Opis produktu

Japońskie noże myśliwskie ręcznie kute z 21 warstw damasceńskiej stali są wyjątkowo ostre. Rdzeń noża wykonany z niezwykle twardej stali Shirogami otoczony jest warstwami stali o mniejszej zawartości węgla. Stal Shirogami jest bardzo popularna w Japonii i chętnie wykorzystywana do produkcji noży, zapewnia ekstremalną ostrość i wyjątkowo długie trzymanie krawędzi. Jest to stal wysokowęglowa, reaktywna i mało odporna na korozję. Trzeba więc pamiętać o odpowiednich zasadach użytkowania i konserwacji ostrza.

Uchwyt wykonano z Micarty mocowanej do trzpienia za pomocą stalowych nitów. Micarta to często stosowany na rękojeści noży laminat lnu spajany żywicą - niezwykle wytrzymały i odporny na wpływ czynników zewnętrznych.

Każdy z ręcznie wykonanych noży ma na ostrzu unikalny damasceński mazerunek i w całości stanowi oddzielne dzieło sztuki, które będzie ozdobą wyposażenia myśliwego. W zestawie pudełko z egzotycznego drewna i skórzana pochwa.

Długość ostrza: 80 mm

Długość całkowita: 210 mm

Szerokość ostrza: 20 mm

Waga: 65 g

Stal Shirogami

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 21

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan