

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/siekiera-japonska-bakin-warikomiyaki-e-white-oak-330-mm-p-6798.html>



## Siekiera japońska Bakin Warikomi/Yaki-e White Oak 330 mm

Cena	<b>644,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2204342</b>
Producent	<b>MIZUNO</b>

### Opis produktu

#### Siekiera japońska Bakin Warikomi/Yaki-e White Oak 330 mm

Siekiera **Bakin** to narzędzie przeznaczone przede wszystkim do precyzyjnych prac stolarskich oraz do rozłupywania mniejszych kawałków drewna, a nie do uderzeń w duże kłody. Sprawdza się doskonale podczas aktywności na świeżym powietrzu, takich jak biwakowanie, oraz w pracach ciesielskich.

Głowica topora powstaje metodą **Warikomi** – do rozgrzanego kawałka miękkiej stali wkłada się twardszy rdzeń, a następnie całość jest kuta, tworząc „kanapkę” – miękką stal z twardym, tnącym środkiem. Siekiera wykonana jest ze stali węglowej 1045 i posiada znak certyfikatu tradycyjnego wytwarzania, wprowadzony przez japoński rząd w 1974 roku, aby chronić lokalne rzemiosło. Na głowicy znajdują się też tradycyjne rowki – trzy po lewej i cztery po prawej stronie, co symbolicznie odnosi się do ośmiu gór, z pominięciem ósmej, uznawanej za pechową.

Trzonek siekiery wykonano z opalanego białego dębu z północnej Japonii, co ułatwia jego czyszczenie. Narzędzia te są ręcznie wykuwane przez mistrza **Mizuno** i jego synów w Sanjo w Japonii, przy zachowaniu tradycyjnych technik kowalskich. Stal węglowa sprawia, że siekiera jest łatwa do ostrzenia i długo zachowuje ostrość, ale wymaga starannej pielęgnacji – po użyciu głowicę należy oczyścić, osuszyć, posmarować olejem roślinnym i przechowywać w pochwie.

Długość całkowita 330 mm  
Długość ostrza: 100 mm  
Długość uchwytu: 300 mm  
Długość głowni: 130 mm  
Waga całkowita: 763 g  
Waga głowni: 450 g  
Stal: stal wysokowęglowa z rdzeniem AISI 1045  
Rękojeść: biały dąb  
Skórzna pochwa na głownię w zestawie

**Made in Japan**