

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mysliwski-tojiro-hiyori-medium-80-mm-p-2397.html>

Nóż myśliwski Tojiro Hiyori (Medium) 80 mm



Cena	879,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2210009
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Najwyższej jakości nóż ze stali Shirogami wykonany w tradycyjnym stylu. Główną cechą tej stali jest jej ponadprzeciętna twardość, a co za tym idzie ekstremalna ostrość, którą zachowują przez długi czas.

Dzięki ręcznemu wykonaniu i damasceńskiemu wzorowi na ostrzu, każdy z noży stanowi oddzielne dzieło sztuki, które będzie ozdobą wyposażenia myśliwego. W zestawie dodatkowo pudełko z egzotycznego drewna i skórzana pochwa.

Noże te wykonane są tradycyjną metodą ze stali o różnej twardości i zawartości węgla. W części grzbietowej noża użyto miękkiej stali, a w tej gdzie znajduje się ostrze zastosowano stal Shirogami. Stal Shirogami jest w Japonii bardzo chętnie stosowana do wytwarzania doskonałych ostrzy. Uchwyt wykonany jest ze specjalnego tworzywa Micarta.

Noże te tradycyjnie nie są nierdzewne.

Długość ostrza: 80 mm
Długość całkowita: 210 mm
Szerokość ostrza: 20 mm
Waga: 65 g
Stal Shirogami
HRC 60(+/-1)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Micarta
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan