

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/siekiera-japonska-bakinzenko-white-oak-360-mm-p-8376.html>

Siekiera japońska Bakin/Zenko White Oak 360 mm

Cena	399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2204274
Producent	MIZUNO

Opis produktu

Siekiera japońska Bakin/Zenko, White Oak 360 mm

Siekiera **Bakin/Zenko** to narzędzie przeznaczone głównie do precyzyjnych prac ciesielskich i rozłupywania mniejszych kawałków drewna, a nie do uderzeń w duże kłody. Sprawdza się doskonale podczas aktywności na świeżym powietrzu, takich jak biwakowanie.

Głowica topora powstaje metodą **Warikomi** – twardy rdzeń stalowy osadzany jest między dwoma kawałkami miękkiej stali, które następnie są kute w jedną całość. Dzięki temu powstaje „kanapka” o wytrzymałej, tnącej krawędzi. Siekiery wykonuje się ze stali węglowej 1045, a głowica zdobiona jest tradycyjnymi rowkami, których układ ma symboliczne znaczenie.

Trzonek wykonano z północnojapońskiego białego dębu i zabezpieczono bezbarwnym lakierem ułatwiającym czyszczenie. Narzędzia są ręcznie wykuwane w warsztacie **Mizuno Seisakujo** w Sanjo przez mistrza **Mizuno** i jego synów, którzy stosują tradycyjne, starożytne techniki kowalskie. Stal węglowa ułatwia ostrzenie i pozwala długo utrzymać ostrość, jednak wymaga starannej pielęgnacji – po użyciu należy oczyścić i osuszyć głowicę, nałożyć na nią warstwę oleju roślinnego i schować w pochwę.

Długość całkowita 370 mm
Długość ostrza: 110 mm
Długość uchwytu 330 mm
Długość głowni: 140 mm
Waga całkowita: 934 g
Waga głowni: 680 g
Stal: stal wysokowęglowa z rdzeniem AISI 1045
Rękojeść: biały dąb
Skórzna pochwa na głownię w zestawie

Made in Japan