Link do produktu: https://sushi-shop.pl/siekiera-japonska-masakari-warikomi-jigata-white-oak-360-mm-p-8378.html



Siekiera japońska Masakari Warikomi-Jigata White Oak 360 mm

Cena	**869,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2204366**
Producent	**MIZUNO**

Opis produktu

Siekiera japońska Masakari Warikomi-Jigata White Oak 360 mm

Siekiera Masakari jest przeznaczona głównie do precyzyjnych prac ciesielskich i rozłupywania mniejszego drewna, a nie do uderzeń w duże kłody. Świetnie sprawdza się podczas biwakowania i innych aktywności na świeżym powietrzu.

Głowica topora powstaje metodą **Warikomi** – polega to na tym, że kawałek rozgrzanego żelaza lub miękkiej stali jest rozłupywany i w środku umieszcza się twardą stal, a następnie całość jest kuta, tworząc „kanapkę” – miękką stal z twardym rdzeniem tnącym. Głowice wykonane są ze stali węglowej 1045 i mają znak certyfikujący tradycyjne rzemiosło, wprowadzony w Japonii w 1974 roku.

Trzonek siekiery wykonany jest z garbowanego białego dębu z północnej Japonii, co ułatwia utrzymanie go w czystości.

Siekiery powstają ręcznie w warsztacie **Mizuno Seisakujo** w Sanjo w Japonii, gdzie mistrz **Mizuno** i jego synowie stosują tradycyjne techniki kowalskie. Stal węglowa sprawia, że ostrze jest łatwe do naostrzenia i długo utrzymuje ostrość, ale wymaga starannej pielęgnacji: po użyciu należy oczyścić i osuszyć głowicę, nałożyć na nią cienką warstwę oleju roślinnego i schować do pochwy.

Długość całkowita 360 mm
Długość ostrza: 105 mm
Długość uchwytu 325 mm
Długość głowni: 130 mm
Waga całkowita: 845 g
Waga głowni: 600 g
Stal: stal wysokowęglowa z rdzeniem AISI 1045
Rękojeść: biały dąb
Skórzna pochwa na głownię w zestawie

Made in Japan