

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/siekiera-japonska-masakari-warikomi-kariwaku-460mm-p-8374.html>



Siekiera japońska Masakari Warikomi-Kariwaku 460mm

Cena	504,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2204243
Producent	MIZUNO

Opis produktu

Siekiera japońska Masakari Warikomi-Kariwaku 460mm

Siekiera Masakari to tradycyjne japońskie narzędzie stworzone głównie do precyzyjnych prac ciesielskich i rozłupywania drobniejszego drewna, a nie do ciężkich uderzeń w masywne kłody. Świetnie sprawdza się podczas biwaków oraz w pracy z drewnem w terenie.

Jej głowica powstaje metodą **Warikomi** - w miękką stal lub żelazo wkładany jest twardy stalowy rdzeń, a następnie całość jest kuta w jedną spójną formę. Tworzy to tzw. „kanapkę” z twardym ostrzem i bardziej elastycznymi bokami. Wykorzystuje się stal węglową 1045, a każda głowica otrzymuje specjalny znak jakości potwierdzający tradycyjne wykonanie - system ten wprowadzono w Japonii w 1974 roku, by chronić lokalne rzemiosło.

Trzonek wykonany jest z białego dębu z północnej Japonii, zabezpieczonego bezbarwnym lakierem, który ułatwia czyszczenie. Cały proces odbywa się ręcznie w warsztacie **Mizuno Seisakujo** w Sanjo, gdzie mistrz kowalstwa Mizuno wraz z synami od pokoleń stosuje starożytne metody kucia.

Stal węglowa sprawia, że siekiera jest łatwa w ostrzeniu i długo trzyma krawędź, ale wymaga regularnej pielęgnacji - po użyciu należy oczyścić i osuszyć ostrze, nałożyć cienką warstwę oleju roślinnego (np. kameliowego) i przechowywać w pochwie.

Długość całkowita 460 mm
Długość ostrza: 120 mm
Długość uchwyty 450 mm
Długość głowni: 128 mm
Waga całkowita: 1045 g
Waga głowni: 750 g
Stal: stal wysokowęglowa z rdzeniem AISI 1045
Rękojeść: biały dąb
Skórzna pochwa na głownię w zestawie

Made in Japan