

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/siekiera-japonska-warikomi-white-oak-330-mm-p-8372.html>

Siekiera japońska Warikomi White Oak 330 mm

Cena	644,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2204359
Producent	MIZUNO

Opis produktu

Siekiera japońska Warikomi White Oak 330 mm

Siekiera ta najlepiej sprawdza się przy precyzyjnych pracach ciesielskich oraz przy rozłupywaniu drobniejszego drewna, a nie przy ciężkich uderzeniach w masywne kłody. Świetnie nadaje się zarówno do robót stolarskich, jak i do aktywności na świeżym powietrzu, takich jak biwakowanie.

Głowica wykonana jest w tradycyjnej technice Warikomi - rozgrzany blok żelaza lub miękkiej stali rozcina się, po czym umieszcza w nim mniejszy wkład z twardej stali. Następnie całość jest kuta, aż obie części połączą się w jeden element. Powstaje w ten sposób konstrukcja przypominająca „kanapkę” - miękkie warstwy po bokach i twardy stalowy rdzeń tnący w środku. W tym przypadku używa się **stali węglowej 1045**. Każda głowica nosi znak potwierdzający tradycyjny sposób wykonania - certyfikat wprowadzony w 1974 r. przez rząd Japonii w celu ochrony dawnych rzemiosł. Charakterystyczne są także rowki: trzy po lewej i cztery po prawej stronie, co daje siedem pasów symbolizujących osiem gór, z pominięciem jednej, uznawanej za pechową.

Trzonek siekiery powstaje z garbowanego białego dębu pochodzącego z północnej Japonii. Proces garbowania ułatwia czyszczenie drewna z zabrudzeń powierzchniowych.

Każdy egzemplarz powstaje ręcznie w warsztacie **Mizuno Seisakujo** w mieście Sanjo. Mistrz kowalstwa **Mizuno** wraz z synami stosują tradycyjne techniki przekazywane od pokoleń. Dzięki stali węglowej siekiera łatwo się ostrzy i długo utrzymuje ostrość, jednak wymaga starannej pielęgnacji. Po użyciu należy oczyścić i osuszyć głowicę, a następnie zabezpieczyć ją cienką warstwą oleju roślinnego, np. kameliowego, i przechowywać w pochwie.

Długość całkowita 330 mm
Długość ostrza: 80 mm
Długość uchwytu 290 mm
Długość głowni: 125 mm
Waga całkowita: 700g
Waga głowni: 450 g
Stal: stal wysokowęglowa z rdzeniem AISI 1045
Rękojeść: biały dąb

Made in Japan