

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/siekiera-japonska-warikomiyaki-e-white-oak-330-mm-p-8377.html>



Siekiera japońska Warikomi/Yaki-e White Oak 330 mm

Cena	644,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2204342
Producent	MIZUNO

Opis produktu

Siekiera japońska Warikomi/Yaki-e White Oak 330 mm

Siekiera **Bakin** to narzędzie przeznaczone przede wszystkim do precyzyjnych prac stolarskich oraz do rozłupywania mniejszych kawałków drewna, a nie do uderzeń w duże kłody. Sprawdza się doskonale podczas aktywności na świeżym powietrzu, takich jak biwakowanie, oraz w pracach ciesielskich.

Głowica topora powstaje metodą **Warikomi** - do rozgrzanego kawałka miękkiej stali wkłada się twardszy rdzeń, a następnie całość jest kuta, tworząc „kanapkę” - miękką stal z twardym, tnącym środkiem. Siekiera wykonana jest ze stali węglowej 1045 i posiada znak certyfikatu tradycyjnego wytwarzania, wprowadzony przez japoński rząd w 1974 roku, aby chronić lokalne rzemiosło. Na głowicy znajdują się też tradycyjne rowki - trzy po lewej i cztery po prawej stronie, co symbolicznie odnosi się do ośmiu gór, z pominięciem ósmej, uznawanej za pechową.

Trzonek siekiery wykonano z garbowanego białego dębu z północnej Japonii, co ułatwia jego czyszczenie. Narzędzia te są ręcznie wykuwane przez mistrza **Mizuno** i jego synów w Sanjo w Japonii, przy zachowaniu tradycyjnych technik kowalskich. Stal węglowa sprawia, że siekiera jest łatwa do ostrzenia i długo zachowuje ostrość, ale wymaga starannej pielęgnacji - po użyciu głowicę należy oczyścić, osuszyć, posmarować olejem roślinnym i przechowywać w pochwie.

Długość całkowita 330 mm
Długość ostrza: 100 mm
Długość uchwyty 300 mm
Długość głowni: 130 mm
Waga całkowita: 763 g
Waga głowni: 450 g
Stal: stal wysokowęglowa z rdzeniem AISI 1045
Rękojeść: biały dąb
Skórzna pochwa na głownię w zestawie

Made in Japan