

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-benchmade-15500-meatcrafter-p-9369.html>

Nóż Benchmade 15500 Meatcrafter



Cena	1 149,00 zł
Numer katalogowy	136-648
Kod producenta	15500
Kod EAN	610953197216
Materiał rękojeści	guma
Materiał pochewki	tworzywo sztuczne
Elementy zestawu noża	pochewka
Typ szlif	płaski
Pochewka	jest
Typ stali	CPM-154
Odporność na stępienie	dobra
Odporność na korozję	wysoka
Typ noża	stała klinga - full tang
Profil głowni	Trailing Point
Producent	Benchmade, USA
Marka	Benchmade
Twardość stali [HRC]	58-61
Okres gwarancyjny	Dożywotnia gwarancja producenta

Opis produktu

Benchmade 15500 Meatcrafter to **nóż myśliwski** z ostrzem trailing point **ze stali CPM-154** przeznaczony do sprawiania zwierzyny, filetowania, precyzyjnego cięcia, oraz trybowania mięsa.

Benchmade 15500 Meatcrafter można opisać jako hybrydowy nóż myśliwski z prostym i elastycznym ostrzem, który idealnie sprawdzi się **do sprawiania upolowanej zwierzyny**, a także w domowej i outdoorowej kuchni.

Stal proszkowa CPM-154

Benchmade 15500 Meatcrafter to lekki fixed (stała głownia) o konstrukcji typu full tang. Noże wykonywane z jednego kawałka stali (pełny trzpień) są odporne na uszkodzenia i złamania, dlatego są powszechnie używane do cięższych przez myśliwych, pasjonatów survivalu i bushcraftu oraz żołnierzy. Nóż ma cienką głownię (2,3 mm) o długości 154 mm, wykonaną **z twardej stali proszkowej CPM-154** o twardości 58-61 HRC. CPM-154 to stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla, chromu i molibdenu, które zapewnia idealną równowagę między odpornością na korozję i zużycie, wytrzymałością i twardością. Dzięki takim właściwościom stal CPM-154 jest idealnym materiałem na nóż myśliwski do skórowania, nóż kuchenny oraz nóż outdoorowy.

Nóż myśliwski do skórowania

W Benchmade 15500 Meatcrafter zastosowano klingę typu Trailing Point. Charakterystyczną cechą takiego ostrza jest lekko uniesiony czubek powyżej (lub w linii) grzbietu noża. **Elastyczna głownia** wzorowana na orientalnych scimitarach ma ostrze o wyraźnie eksponowanym brzuchu, co wpływa na wspaniałą wydajność i łatwość cięcia. Dzięki technologii SelectEdge™ 28° (14° na stronę) nóż ma cienką, perfekcyjnie ostrą krawędź tnącą, która doskonale radzi sobie z precyzyjnym cięciem,

krojeniem, filetowaniem oraz trybowaniem mięsa. W efekcie 15500 Meatcrafter gwarantuje **niezwykłe czyste cięcia** oraz powoduje, że w wykonywaną pracę wkładamy znacznie mniej siły.

Wygodny chwyt

Rękojeść noża wykonano z **gumowanego tworzywa santopren** o antypoślizgowym teksturu zapewniającym dobry chwyt nawet w rękawicach. Na grzbiecie rękojeści wykonano poprzeczne frezowanie, które tworzą stabilny punkt oparcia dla palców. To proste udogodnienie pozwala na komfortowe i dokładne operowanie nożem, co dla myśliwego jest kluczowe podczas patroszenia zwierzyny. Profilowany chwyt ma poprzeczne rowkowanie oraz zaczep na linkę zabezpieczającą. Utracie noża w terenie zapobiega także jaskrawopomarańczowa kolorystyka rękojeści, dzięki której z łatwością odnajdziemy nóż nawet w gęstej roślinności.

Polimerowa pochewka

Do bezpiecznego przenoszenia noża służy **pochewka z Boltaronu**, termoplastycznego tworzywa o wysokiej odporności na uszkodzenia, temperaturę i wilgoć. Pochewka jest kompatybilna z klamrą montażową Tek-lok.