Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 10:37

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-benchmade-15505-meatcrafter-p-9372.html

Nóż Benchmade 15505 Meatcrafter



Cena	**639,00 zł**
Numer katalogowy	**136-777**
Kod producenta	**15505**
Kod EAN	**610953211288**
Twardość stali [HRC]	**58-61**
Okres gwarancyjny	**Dożywotnia gwarancja producenta**
Materiał rękojeści	**guma**
Materiał pochewki	**tworzywo sztuczne**
Elementy zestawu noża	**pochewka**
Typ szlifu	**płaski**
Pochewka	**jest**
Typ stali	**CPM-154**
Odporność na stępienie	**dobra**
Odporność na korozję	**wysoka**
Typ noża	**stała klinga - full tang**
Profil głowni	**Trialing Point**
Producent	**Benchmade, USA**
Marka	**Benchmade**

Opis produktu

Benchmade 15505 Meatcrafter to **nóż myśliwski** z ostrzem trialing point **ze stali CPM-154** przeznaczony do sprawiania zwierzyny, filetowania, precyzyjnego cięcia, oraz trybowania mięsa. Jest to mniejsza wersja modelu 15500, która jest wyposażona w krótsze ostrze przeznaczone do bardziej precyzyjnych prac takich jak obróbka mniejszej zwierzyny oraz jej porcjowanie.

Benchmade 15505 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.

Cechy noża myśliwskiego Benchmade Meatcrafter 15505:

- Mniejsza wersja modelu Benchmade 15500
- Konstrukcja Full Tang z ostrzem ze stali proszkowej CPM-154
- Hartowanie stali na poziomie 58-61 HRC
- Klinga Trailing Point
- SelectEdge™ 28° sprawia, że nóż ma cienką, perfekcyjnie ostrą krawędź tnącą
- Rękojeść z gumowanego tworzywa santoprene
- Z tyłu rękojeści znajduje się otwór do mocowania linki
- W zestawie z pochewką z Boltaronu

Stal proszkowa CPM-154

Benchmade 15505 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 korozje 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 Benchmade do skórowania w ofercie sklepu Kolba.pl

W Benchmade 15505 Meatcrafter zastosowano klingę typu Trailing Point. Charakterystyczną cechą takiego ostrza jest lekko uniesiony czubek powyżej (lub w linii) grzbietu noża. **Elalstyczna 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 cieciem, krojeniem, filetowaniem oraz trybowaniem mięsa. W efekcie 15505 Meatcrafter gwarantuje **niezwykle czyste cięcia** oraz powoduje, że w wykonywaną pracę wkładamy znacznie mniej siły.

Wygodny chwyt w nożu Meatcrafter 15505

Rękojeść noża wykonano **z gumowanego tworzywa santoprene** o antypoślizgowym teksturowaniu 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 łatwości 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.