Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:23

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-condor-cleaver-p-9521.html

Nóż Condor Cleaver



Cena	**189,00 zł**
Numer katalogowy	**165-130**
Kod producenta	**65006/CTK5006-7.1HC**
Kod EAN	**7417000563269**
Okres gwarancyjny	**Dożywotnia gwarancja producenta**
Typ szlifu	**płaski**
Typ stali	**węglowa - 1075**
Odporność na stępienie	**średnia**
Odporność na korozję	**niska**
Materiał okładzin	**drewno orzech**
Typ noża	**stała klinga - full tang**
Producent	**Condor Tool & Knife, USA**
Zastosowanie (przeznaczenie)	**kuchenne - tasak**
Marka	**Condor Tool&Knife**

Opis produktu

Tasak kuchenny Condor Cleaver został zaprojektowany **dla pasjonatów bushcraftu**, dla których grillowanie jest sztuką i stylem życia. Tasak Condor Butcher świetnie sprawdzi się jako nóż do przygotowywania posiłków **w obozowej kuchni**.

Cechy Condor Butcher:

- Obozowy tasak kuchenny dla pasjonatów gotowania w plenerze
- konstrukcja full-tang ze stali węglowej 1075
- 2,2 mm głownia o klasycznym profilu bowie
- stylowe okładziny z drewna orzecha włoskiego
- płaski szlif z wtórną krawędzią tnącą
- klasyczny nóż do prac kuchennych

Condor Cleaver — obozowy tasak ze stali węglowej 1075

Condor Cleaver to tasak **o konstrukcji full-tang** (wykonany z jednego kawałka stali), co gwarantuje zwiększoną odporność na zużycie. Nóż ma masywną 182 mm głownię o profilu cleaver, rozszerzającą się na zakończeniu, która umożliwia płynne cięcie, porcjowanie oraz przenoszenia pokrojonych produktów. Masywny ostry tasak świetnie sprawdzi się w pracach kuchennych w zaciszu własnej kuchni, podczas grilla, na kempingu lub szykowaniu posiłku w terenie.

Klingę wykonano **ze stali wysokowęglowej 1075**, która zapewnia dobrą retencję krawędzi tnącej oraz wysoką wytrzymałość i odporność na zużycie. Dzięki temu ostrze **ze stali 1075** świetnie sprawdzi do prac obozowych, zarówno precyzyjnych, jak i też wymagających od narzędzia większej trwałości. Stal węglowa 1075 jest łatwa w ostrzeniu, należy jednak pamiętać, że ten stop nie zawiera chromu, dlatego nie jest odporny na korozję i wymaga odpowiedniej pielęgnacji i konserwacji.

Rękojeść noża tworzą **okładziny z orzecha włoskiego** mocowane do trzpienia 2 nitami, które wspaniale podkreślają klasyczny styl noża używanego kiedyś przez kucharzy i rzeźników.