

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-kizer-comet-v3614c3-czarno-miedziany-p-9789.html>



Nóż Kizer Comet V3614C3 czarno-miedziany

Cena	359,00 zł
Numer katalogowy	434-174
Kod producenta	V3614C3
Kod EAN	6973755034320
Wspomaganie otwarcia	jest / łóżyskowe
Twardość stali [HRC]	58-61
Typ otwierania	flipper
Klips do noszenia	jest
Typ szlifu	płaski
Pochewka	brak
Typ stali	nierdzewna - 154CM
Odporność na stępienie	dobra
Odporność na korozję	wysoka
Materiał okładek	kompozyt - micarta
Jelec	jest
Typ noża	składany
Typ blokady ostrza	Liner Lock
Profil głowni	Drop Point
Zastosowanie (przeznaczenie)	EDC
Marka	Kizer

Opis produktu

Składany nóż Comet od firmy Kizer należy do serii Vanguard, która zachowuje bardzo dobrą jakość materiałów w przystępnej cenie. Nóż Comet został zaprojektowany przez Paula Munko, a okładziny powstałe z połączenia mosiądzu i Micarty nadają mu charakterystycznego wyglądu dla "dżentelmen folder".

Cechy noża składanego Kizer Comet:

- Nóż zaprojektowany przez Paula Munko
- Ostrze o profilu Drop Point wykonane ze stali 154CM
- Wykończenie ostrza satynową powłoką
- Nóż wyposażony w blokadę Liner Lock
- Otwarcie przy użyciu flippera, który również stanowi jelec zwiększający bezpieczeństwo
- Okładziny w nożu wykonane z połączenia mosiądzu i Micarty nadają stylowy wygląd

Amerykańska stal narzędziowa

Głownia o uniwersalnym profilu Drop Point powstała ze stali nierdzewnej klasy premium **154CM** o wysokiej odporności na korozję i długo utrzymującej ostrość. Powierzchnia ostrza została pokryta eleganckim satynowym wykończeniem.

Klingę osadzono na ceramicznych łożyskach kulkowych dzięki czemu przy wykorzystaniu Flippera otwiera się płynnie i zapewnia wysoką kulturę pracy.

Solidna i pewna blokada

W nożu zastosowano wytrzymałą blokadę **Liner Lock** zapewniającą bezpieczeństwo w trakcie pracy. **Ostrze otwierane jest przy pomocy Flippera**, który w pozycji otwartej tworzy jelec zwiększający bezpieczeństwo w trakcie pracy.

Najwyższej jakości materiały

Składany nóż Kizer Comet wyposażono w **wytrzymałe okładziny wykonane z połączenia czarnej Mircarty z mosiądzem**. Mosiądz charakteryzuje się właściwościami antybakteryjnymi, który z biegiem czasu może pokryć się patyną zyskując w ten sposób unikatowy wygląd. Okładziny mają gładkie krawędzie, zapewniając komfortowy chwyt nawet podczas dłuższej pracy.

Konstrukcję uzupełnia otwór na linę paracord lub brelok oraz **klips** zlokalizowany na prawej okładzinie noża.