

Nóż Kizer Harpoon 1040



Cena	249,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	434-107
Kod producenta	1040 / 1040A1
Kod EAN	6973755035594
Materiał pochewki	kydex
Elementy zestawu noża	pochewka
Typ szlif	płaski
Pochewka	jest
Typ stali	węglowa - D2
Odporność na stępienie	dobra
Odporność na korozję	średnia
Materiał okładzin	kompozyt - micarta
Typ noża	stała klinga - full tang
Profil głowni	Clip Point
Producent	Kizer, Chiny
Zastosowanie (przeznaczenie)	EDC, outdoor, turystyczne
Marka	Kizer

Opis produktu

Kizer Harpoon 1040 to poręczny **nóż edc ze stałą głownią**, który powstał dzięki współpracy Kizer Cutlery oraz Jamesa Buckleya z Maverick Customs.

Kizer Harpoon 1040 to fixed średniej wielkości, **idealny do codziennego noszenia** (EDC) lub zastosowań outdoorowo-turystycznych. Nóż **Harpoon ma konstrukcję typu full-tang** (pełny trzpień), co oznacza, że wykonano go z jednego kawałka stali. Noże o takiej budowie są odporne na uszkodzenia mechaniczne, dlatego cieszą się ogromną popularnością wśród pasjonatów survivalu i bushcraftu, a także myśliwych i podróżników.

Noże EDC Kizer

Do wycięcia poszczególnych elementów noża wykorzystano zaawansowane technologicznie obrabiarki drutowe, co gwarantuje precyzję oraz doskonałe spasowanie części. Klingę wykonano z **narzędziowej stali węglowej D2**, która cechuje się wysoką odpornością na ścieranie i zużycie, bardzo dobrą retencją (zdolność do utrzymywania ostrości) oraz ponadprzeciętnymi parametrami cięcia.

Wysoko hartowana **stal D2**, pomimo że jest stalą węglową ma również wysoką odporność na korozję, co zawdzięcza zwiększonej zawartości chromu oraz domieszce wanadu. Dzięki takim właściwościom nóż Harpoon może być z powodzeniem wykorzystywany jako narzędzie outdoorowe.

Wybierając nóż ze stali D2, warto jednak zaopatrzyć się w ostrzałkę diamentową, ponieważ ostrzenie z wykorzystaniem standardowej osetki ceramicznej może być bardzo pracochłonne i mało efektywne.

Kizer Harpoon 1040

Kształt głowni inspirowany harpunem ma klin na zakończeniu czubka oraz wycięcie na grzeczce, pozwalające na oparcia palca wskazującego podczas precyzyjnego cięcia. Głownia ma optymalną długość 94 mm, dzięki czemu nóż będzie przydatny zarówno do przygotowania posiłku, jak i batonowania drewna.

Ostrze ma płaski szlif, który zapewnia doskonały kompromis pomiędzy wytrzymałością oraz płynnością cięcia. Klingę zabezpieczono przed korozją czarną farbą proszkową o dużej odporności na ścieranie.

Rękojeść noża tworzą **okładziny z mikarty** mocowane do trzpienia śrubami. Mikarta to kompozyt produkowany z termoutwardzalnego tworzywa i płótna. Mikarta jest lekka, cechuje się dużą wytrzymałością mechaniczną, odpornością na wilgoć, temperaturę oraz działanie wielu rozpuszczalników i kwasów. Na zakończeniu rękojeści znajduje się otwór na paracord lub rzemień. Codzienne przenoszenie noża przy pasie lub sprzęcie ułatwia **pochwka z kydexu** wyposażona w obustronne szlufki zapinane na metalowe napy.