Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 09:52

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-mcusta-tsuchi-czarny-skladany-p-9947.html

Nóż Mcusta Tsuchi czarny, składany



Cena	**989,00 zł**
Numer katalogowy	**781-001**
Kod producenta	**MC79DP-NOIR**
Kod EAN	**4964496601652**
Klips do noszenia	**brak**
Typ szlifu	**pełny płaski**
Pochewka	**jest**
Typ stali	**damasceńska, nierdzewna - VG-10**
Odporność na stępienie	**dobra**
Odporność na korozję	**wysoka**
Materiał okładzin	**laminat Pakkawood**
Typ noża	**składany**
Typ blokady ostrza	**Liner Lock**
Profil głowni	**Drop Point**
Producent	**Mcusta, Japonia**
Zastosowanie (przeznaczenie)	**EDC**
Marka	**Mcusta**

Opis produktu

Mcusta MC79DP Tsuchi to japoński nóż składany, stworzony z dbałością o najmniejsze detale i wymagania codziennego użytkownika. Zastosowanie głowni ze stali laminatowej San Mai - połączenia damastu i VG-10, zapewnia niezwykłą trwałość, wytrzymałość i trzymanie ostrości.

Cechy noża MC79DP Tsuchi:

- Nóż składany codziennego użytku wykonany z dbałością o najmniejsze detale
- Zastosowanie głowni ze stali laminatowej San Mai z połączenia damastu i VG-10
- Profil głowni drop gwarantujący świetne właściwości tnące i penetrujące
- Blokada liner lock pozwalająca na łatwe i wygodne złożenie noża po użyciu
- Okładziny z wytrzymałego i jednocześnie eleganckiego kompozytu Pakkawood
- Dołączona w zestawie ozdobna pochewka z tkaniny kimonowej Nishijin

Mcusta to japoński producent ekskluzywnych noży składanych oraz kuchennych, **gwarantujących najwyższy poziom wykonania**. Dla maksymalnej precyzji noże są wstępnie poddawane obróbce na maszynach sterowanych komputerowo, a następnie pasowane oraz wykańczane przez wykwalifikowanego rzemieślnika. Dzięki połączeniu wykorzystania nowoczesnych technologii oraz lat doświadczenia specjalistów, **noże Mcusta wyróżniają się wyjątkowym stopniem dopracowania**.

Noże Mcusta - doskonałej jakości japońskie modele do codziennego użytkowania

Nóż wykorzystuje stal laminatową typu San Mai złożoną z rdzenia opartego na stali **VG-10** oraz bokach wykonanych ze skuwanego **damastu**. Tego rodzaju konstrukcja zapewnia nam połączenie największych zalet obu rodzajów stali - świetnej

retencji krawędzi tnącej oraz wytrzymałości mechanicznej.

W połączeniu z profilem głowni drop point, nóż gwarantuje wszechstronność oraz szeroką funkcjonalność w codziennym użytkowaniu. Co więcej, wzrok przykuwa unikalny wzór damastu, który dzięki wytrawieniu uzyskuje jeszcze bardziej kontrastowy efekt. Blokada liner lock pozwala na łatwe i wygodne złożenie po użyciu. Okładziny z **wytrzymałego i jednocześnie eleganckiego kompozytu Pakkawood** gwarantują wysoką trwałość.

Aby zapewnić użytkownikowi możliwość wygodnego przenoszenia noża, producent dołączył w zestawie pochewkę z ozdobnej tkaniny w splocie **Nishijin** nawiązującej do materiałów tradycyjnie wykorzystywanych do produkcji szat kimono.