

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 okładek	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 utrzymanie 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 pochawkę z ozdobnej tkaniny w splocie **Nishijin** nawiązującej do materiałów tradycyjnie wykorzystywanych do produkcji szat kimono.