Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:48

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-mcusta-tsuchi-skladany-p-9948.html

Nóż Mcusta Tsuchi składany



Cena	**989,00 zł**
Numer katalogowy	**781-005**
Kod producenta	**MC161D**
Kod EAN	**4964496601065**
Klips do noszenia	**jest**
Typ szlifu	**pełny płaski**
Typ stali	**damasceńska, nierdzewna - VG-10**
Odporność na stępienie	**dobra**
Odporność na korozję	**wysoka**
Materiał okładzin	**metal - aluminium anodyzowane**
Typ noża	**składany**
Typ blokady ostrza	**Liner Lock**
Profil głowni	**Drop Point**
Producent	**Mcusta, Japonia**
Zastosowanie (przeznaczenie)	**EDC**
Marka	**Mcusta**

Opis produktu

MC-161D 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 MC-161D 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 eleganckiego aluminium zabezpieczonego anodowaniem
- Klips typu deep carry pozwalający na dyskretne przenoszenie noża w kieszeni

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 aluminium** gwarantują wysoką trwałość. Dla zapewnienia odporności na zadrapania oraz korozję, pokryto je powłoką utworzoną w procesie anodowania.

Klips typu deep carry to kolejna **cenna cecha noża MC-161D Tsuchi**, która umożliwia dyskretne przenoszenie noża w kieszeni. Klips ten został zaprojektowany w taki sposób, aby nóż był łatwo dostępny, ale jednocześnie niezauważalny dla innych osób.