

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-ruike-p661-b-czarny-p-10338.html>

Nóż Ruike P661-B czarny



Cena	139,00 zł
Numer katalogowy	340-046
Kod producenta	P661-B
Kod EAN	6942870371221
Wspomaganie otwarcia	mosiężne podkładki
Twardość stali [HRC]	58-60
Typ otwierania	kołek pod kciuk
Klips do noszenia	jest
Typ szlifu	płaski
Typ stali	nierdzewna - 440C
Odporność na stępienie	dobra
Odporność na korozję	wysoka
Materiał okładzin	kompozyt - G10
Typ noża	stała klinga
Typ blokady ostrza	Liner Lock
Profil głowni	Drop Point
Producent	Ruike, Chiny
Zastosowanie (przeznaczenie)	EDC
Marka	Ruike

Opis produktu

Ruike P661-B to kompaktowy nóż codziennego, wyposażony w głownię tanto **ze stali 14C28N**, okładziny z laminatu G10 oraz **kołek do szybkiego rozkładania ostrza**.

Nóż ma głownię o długości 74 mm, wykonaną **ze szwedzkiej stali nierdzewnej 14C28N**, która z uwagi na wysoką czystość stopu wyróżnia się wysoką twardością, odpornością na korozję oraz co ważne dla użytkownika, długim utrzymywaniem ostrości roboczej.

Ruike hartuje stal metodą kriogeniczną do optymalnej twardości użytkowej **58-60 HRC**, co zapewnia długie utrzymywanie ostrości oraz odpowiednią udarność. Smukła głownia o profilu **drop-point** oraz **płaski szlif** zapewniają płynne i agresywne cięcie.

Klingę można błyskawicznie rozłożyć jedną ręką dzięki zastosowaniu obustronnego kołka oraz podkładek z brązu, które zapewniają bardzo płynną i komfortową pracę ostrza.

Po rozłożeniu, ostrze zabezpiecza sprawdzona blokada **liner-lock**, ceniona za wytrzymałość oraz łatwość obsługi.

Niewielki ciężar (66 g) nóż zawdzięcza zastosowaniu **okładzin z wytrzymałego laminatu G10**, tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne, wytarcie, oraz działania warunków atmosferycznych. Konstrukcję noża dodatkowo wzmacniają pełne stalowe wkładki.

Dyskretnie przenoszenie noża w kieszeni umożliwia stalowy klips o satynowanym wykończeniu.

Ruike P661-B to proste i bardzo funkcjonalne narzędzie codziennego użytku, dla osób ceniących minimalistyczne oraz typowo użytkowe konstrukcje noży.