Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:34

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-skladany-ganzo-g6803-tg-p-10599.html

Nóż składany Ganzo G6803-TG



Cena	**97,90 zł**
Numer katalogowy	**265-267**
Kod producenta	**G6803-TG**
Kod EAN	**013415000633**
Twardość stali [HRC]	**56-58**
Typ otwierania	**kołek pod kciuk**
Okres gwarancyjny	**12 miesięcy**
Klips do noszenia	**jest**
Typ szlifu	**płaski**
Typ stali	**nierdzewna - 8Cr14MoV**
Odporność na stępienie	**średnia**
Odporność na korozję	**średnia**
Materiał okładzin	**kompozyt - G10**
Typ noża	**składany**
Typ blokady ostrza	**Liner Lock**
Profil głowni	**Drop Point**
Producent	**Ganzo/Firebird, Chiny**
Zastosowanie (przeznaczenie)	**EDC**
Marka	**Ganzo / Firebird**

Opis produktu

Jeśli szukasz wszechstronnego noża edc, atrakcyjną wyborem o wspaniałym stosunku ceny do jakości będzie nóż **Ganzo G6803-TG**.

Ganzo G6803-TG to lekki i poręczny nóż składany, w którym zastosowano głownię **ze stali nierdzewnej 8Cr14MoV**, sprawdzoną blokadą G-lock, obustronny kołek umożliwiający błyskawiczne rozłożenie ostrza jedną ręką oraz antypoślizgowe okładziny z laminatu G10.

Cechy noża edc **Ganzo G6803-TG**:

- Lekki **nóż edc** o doskonałym stosunku jakości do ceny
- ostrze ze stali nierdzewnej 8Cr14MoV
- klinga drop-point ze szlifem płaskim
- praktyczne wykończenie stone-washed
- łatwe rozkładanie jedną ręką za pomocą obustronnego kołka
- sprawdzona blokada G-lock
- stalowe wkładki wzmacniające
- okładziny z lekkiego i wytrzymałego tworzywa G10
- ozdobna grafika z motywem tygrysa

Ganzo G6803-TG to folder średniej wielkości, o wspaniałych walorach użytkowych, który jako miejskie narzędzie edc oraz **nóż outdoorowy** dla wszystkich pasjonatów aktywności na świeżym powietrzu. W nożu zastosowano głownię drop-point o

długości 86 mm, co stanowi świetny kompromis pomiędzy funkcjonalnością i wygodą użytkowania na co dzień.

Ganzo G6803-TG - popularne noże edc w sklepie Kolba

Zastosowana **stal nierdzewna 8Cr14MoV** o hartowaniu do **58 HRC** jest wysoce odporna na korozję, ma dobrą retencją (zdolność do trzymania ostrości), jest odporna na zużycie i **łatwo i szybko się ostrzy**. Ostrze **ze stali 8Cr14MoV** świetnie sprawdzi się w codziennym użytkowaniu, z uwagi odporność na korozję, dobre trzymanie ostrości oraz łatwość ostrzenia, do którego w zupełności wystarcza kieszonkowa osełka. Dzięki takim właściwościom nóż ze stali 8Cr14MoV będzie idealnym wyborem dla początkujących pasjonatów outdooru oraz osób, które nie chcą tracić czasu na długotrwałe i żmudne ostrzenia noża ze stali klasy premium.

Mocny sztych (czubek) oraz wysoki szlif płaski zapewniają dobrą penetrację, wytrzymałość ostrza oraz **dobre właściwości tnące**. Klinga ma matowe **wykończenie stonewashed** (kąpiel w kamieniach ściernych), które skutecznie maskuje drobne zarysowanie lub wytarcia głowni powstałe podczas użytkowania. Karbowany grzbiet klingi u nasady jest nieznacznie wyższy, tworząc w ten sposób wygodny punkt do oparcia dla kciuka.

Dzięki zastosowaniu obustronnego kołka, **nóż można w szybki i łatwy sposób rozłożyć jedną ręką.** Takie rozwiązanie powoduje, że nóż jest nie tylko błyskawicznie gotowy do pracy, ale również wygodny dla prawo i leworęcznych użytkowników. Ostrze po rozłożeniu zostaje zablokowane za pomocą mechanizmu **liner-lock**. Rolę blokady pełni sprężynująca okładzina, która opiera się o tylną część głowni, zapobiegając w ten sposób jej złożeniu. Liner-lock jest ceniony za prostotę, niezawodność oraz wytrzymałość na duże obciążenia.

Za wygodne operowanie nożem w głównej mierze odpowiada rękojeść. Ganzo G6803-TG ma profilowane **okładziny z tworzywa G-10** mocowane do stalowych wkładek szkieletu śrubami torx. Szorstka tekstura tworzywa oraz ergonomiczny profil rękojeści, sprawiają, że nóż pewnie i wygodnie leży również w mokrej lub zmarzniętej dłoni. Wygodne przenoszenie noża w kieszeni, na pasku lub przy plecaku zapewnia wysoko osadzony **klips deep carry** (tip up) z opcją przełożenia na lewą stronę. W tylnej części rękojeści znajduje się otwór, który pozwala na mocowanie ogonka z paracordu.