

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-skladany-we-knife-makani-we21048b-2-gray-p-10823.html>



Nóż składany WE Knife Makani WE21048B-2 gray

Cena	1 689,00 zł
Numer katalogowy	753-066
Kod producenta	WE21048B-2
Kod EAN	763416246034
Profil głowni	Drop Point
Producent	WE Knife, Chiny
Zastosowanie (przeznaczenie)	EDC
Marka	We Knife
Wspomaganie otwarcia	jest / łożyskowe
Twardość stali [HRC]	58-60
Typ otwierania	flipper
Klips do noszenia	jest
Elementy zestawu noża	nylonowe etui
Typ szlif	płaski
Typ stali	nierdzewna - CPM-20V
Odporność na stępienie	bardzo wysoka
Odporność na korozję	wysoka
Materiał okładzin	metal - tytan
Jelec	jest
Typ noża	składany
Typ blokady ostrza	Frame Lock

Opis produktu

WE Knife Makani WE21048B-2 gray to efektowny **nóż składany z limitowanej serii** 200 egzemplarzy, zaprojektowany przez Antona Tkachenko

We Knives Makani — nóż składany z limitowanej edycji LE (Limited Edition)

Cechy noża We Knives Makani WE21048B-2:

- Ręcznie satynowana klinga z nierdzewnej **stali premium CPM-20CV**
- okładziny z anodyzowanego na szaro tytanu z karbonowymi wkładkami i tytanowym klipsem
- głownia typu drop point z wydatnym brzuszkim i wysokim szlifem płaskim
- ceramiczne łożyska kulkowe zapewniające płynne i dynamiczne rozkładanie ostrza
- blokada frame-lock ze stalową wkładką zabezpieczającą przed wycieraniem czoła blokady
- opalizowany klips z tytanu umożliwiający przenoszenie noża w pozycji tip-up
- w zestawie nylonowy z logo producenta
- nóż z limitowanej edycji — obejmującej jedynie 200 sztuk

Premim stal CPM 20CV - najlepsze właściwości tnące i odporność na korozję

Nóż składany **WE Knife Makani WE21048B-2** ma głównię drop point wykonaną ze stali premium **CPM-20CV** hartowaną do **58-60 HRC**. Ta amerykańska martenzytyczna stal nierdzewna klasy premium, produkowana metodą metalurgii cząstek (CPM) przez US Crucible Industries. Stal produkowana techniką metalurgii proszków łączy ekstremalną odporność na ścieranie, korozję i zużycie oraz wysoką twardość. Zwiększony poziom chromu z molibdenu sprawia, że stal 20CV jest jedną z najbardziej odpornych na działanie korozji.

Głównia noża wykończono ręcznie elegancką techniką satynowania. Wydatny brzuch zwiększa długość krawędzi tnącej, co wpływa na efektywność i płynność cięcia. Grubość klingi 3,2 mm zapewnia wysoką wytrzymałość, podczas gdy wysoki, płaski szlif nadaje doskonałą geometrię krawędzi tnącej oraz wydajność cięcia. **Ceramiczne łożyska kulkowe** wspomagają otwarcie ostrza za pomocą płetwy flippera, pełniącej po otwarciu ostrza funkcję jelca zabezpieczającego dłoń przed zsunięciem się na ostrze. Klinga jest blokowana monolityczną **blokadą frame-lock** ze stalową wkładką zabezpieczającą przed wycieraniem czoła blokady. Okładziny noża wykonano z anodyzowanego na szaro tytanu z karbonowymi wkładkami. Konturowanie okładzin eliminuje ostre krawędzie i zwiększa wygodę użytkowania noża. Okładziny połączono ze sobą przy pomocy tytanowego backspacera. Matowa tekstura powierzchni poprawia pewność uchwytu. Tytanowy jednopozycyjny klips z tytanu, umożliwia przenoszenie noża w pozycji tip-up (czubkiem do góry).

W górnej części backspacera znajduje się otwór na ogonek z paracordu lub linkę zabezpieczającą. Podobnie jak w innych modelach, czoło pivota zdobione jest stylizowanym logo producenta. Klips, backspacer oraz pivot wykonano z **opalizowanego tytanu 6AL4V**. W zestawie nylonowe etui ochronne z logo producenta służące do przechowywania i transportowania tego wyjątkowego noża.