

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-skladany-zero-tolerance-zt-0350ts-p-10876.html>

Nóż składany Zero Tolerance ZT 0350TS



Cena	989,00 zł
Numer katalogowy	521-017
Kod producenta	0350TS
Kod EAN	087171034034
Wspomaganie otwarcia	tak, sprężynowe
Twardość stali [HRC]	58-60
Typ otwierania	flipper, kołek pod kciuk
Klips do noszenia	jest
Typ szlifu	wklęsły
Typ stali	nierdzewna - S30V
Odporność na stępienie	bardzo wysoka
Odporność na korozję	wysoka
Materiał okładzin	kompozyt - G10
Typ noża	składany
Typ blokady ostrza	Liner Lock
Profil głowni	Drop Point
Producent	Zero Tolerance, USA
Zastosowanie (przeznaczenie)	EDC
Marka	Zero Tolerance

Opis produktu

Zero Tolerance ZT 0350TS jest **mniejszą wersją kultowego noża ZT 0300**, w której zastosowano głównie **ze stali proszkowej CPM-S30V**, mechanizm wspomagający rozkładanie ostrza **SpeedSafe** oraz okładziny z wytrzymałego laminatu G-10.

ZT 0350TS to solidny, bardzo poręczny nóż edc, oparty na flagowym modelu marki Zero Tolerance - ZT 0300, który podbił serca pasjonatów noży militarną stylistyką oraz wytrzymałą konstrukcją.

Amerykańska stal proszkowa

Nóż ma masywną głownię o długości 82 mm, wykonaną z amerykańskiej stali nierdzewnej CPM-S30V.

Stal proszkową S30V marki Crucible Industries hartuje się do optymalnej twardości **58-60 HRC**, dlatego **długo utrzymuje wysoką ostrość, ma dużą wytrzymałość mechaniczną, jest także odporna na działanie korozji**.

Dzięki dużej zawartości węglików wanadu **stal wyróżnia się wysoką udarnością i odpornością na ścieranie, a także doskonałymi właściwościami tnącymi**. Dlatego, z uwagi na wysokie hartownie oraz specyfikę stali CPM-S30V do ostrzenia zalecamy stosowanie osełek diamentowych.

Głownia została w całości pokryta trudnoscieralną powłoką Tungsten DLC (Diamond Like Carbon), która ogranicza zużycie i uszkodzenia stali podczas pracy. Klinga ma efektowne i przyciągające wzrok **wykończenie przypominające tygrysie pasy**.

Funkcjonalna klinga drop-point

Użytkowy profil drop-point, wklęsły szlif oraz perfekcyjnie szlifowana krawędź tnąca o łagodnej krzywiźnie **zapewniają bardzo wydajne i płynne cięcie**. Ostrze zakończone jest mocnym sztychem, o wysokiej odporności mechanicznej.

Grubość klingi w najszerszym miejscu wynosi 3 mm, gwarantuje to odpowiednią wytrzymałość i funkcjonalność w codziennej pracy. Na podniesionym grzbiecie głowni wykonano poprzeczne frezy (rampa), które pozwalają na stabilne oparcie kciuka lub palca wskazującego.

Zalety tego rozwiązania doceni każdy użytkownik noża podczas strugania lub precyzyjnego cięcia.

Wygodne rozkładanie ostrza

Klingę można rozkładać jedną ręką na dwa sposoby: za pomocą frezowanego flippera lub przy użyciu obustronnego kołka, umożliwiając tym samym wybór metody zgodnej z naszymi preferencjami.

Obydwa rozwiązania są wygodne zarówno dla prawo, jak i leworęcznych użytkowników, **pozwalają także na wygodną obsługę noża w rękawicach**. Proces otwierania ułatwia **mechanizm wspomagający SpeedSafe**.

Po naciśnięciu płetwy flippera mechanizm wspomagający aktywuje wewnętrzną sprężynę, która dynamicznie rozkłada ostrze, dzięki czemu nóż jest w ułamku sekundy gotowy do pracy.

Niezawodna blokada

Po rozłożeniu ostrza jest ono pewnie blokowane za pomocą mechanizmu liner-lock. Stalowa listwa blokady zapewnia wysoki poziom bezpieczeństwa, a jej obsługa jest bardzo intuicyjna i wygodna.

Antypoślizgowy chwyt

Rękojeść noża tworzą **okładziny z laminatu G-10**, zamocowane do stalowych linersów, odpowiadających za sztywność i wytrzymałość konstrukcji.

Zastosowany laminat szklano-epoksydowy cechuje się niewielką masą, wysoką wytrzymałością mechaniczną, odpornością na wodę, zmianę temperatur, a także działanie wielu kwasów i rozpuszczalników.

Profilowany kształt rękojeści oraz jej starannie dobrana wielkość, powodują, że **nóż bardzo pewnie i wygodnie leży w ręce**, nie ma również tendencji do wyślizgiwania się.

Przenoszenie noża w kieszeni lub oporządzeniu umożliwia **wysoko osadzony z klips, który może być mocowany w aż 4 położeniach** tj. po prawej lub lewej stronie okładzin oraz w pozycji czubkiem w dół, lub ku górze.