

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mysliwski-tojiro-hiyori-medium-80-mm-p-2397.html>

## Nóż myśliwski Tojiro Hiyori (Medium) 80 mm



Cena	<b>879,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2210009</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Stal	<b>Shirogami</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>

### Opis produktu

Japońskie noże myśliwskie ręcznie kute z 21 warstw damasceńskiej stali są wyjątkowo ostre. Rdzeń noża wykonany z niezwykle twardej stali Shirogami otoczony jest warstwami stali o mniejszej zawartości węgla. Stal Shirogami jest bardzo popularna w Japonii i chętnie wykorzystywana do produkcji noży, zapewnia ekstremalną ostrość i wyjątkowo długie trzymanie krawędzi. Jest to stal wysokowęglowa, reaktywna i mało odporna na korozję. Trzeba więc pamiętać o odpowiednich zasadach użytkowania i konserwacji ostrza.

Uchwyt wykonano z Micarty mocowanej do trzpienia za pomocą stalowych nitów. Micarta to często stosowany na rękojeści noży laminat lnu spajany żywicą - niezwykle wytrzymały i odporny na wpływ czynników zewnętrznych.

Każdy z ręcznie wykonanych noży ma na ostrzu unikalny damasceński mazerunek i w całości stanowi oddzielne dzieło sztuki, które będzie ozdobą wyposażenia myśliwego. W zestawie pudełko z egzotycznego drewna i skórzana pochwa.

---

Długość ostrza: 80 mm

Długość całkowita: 210 mm

Szerokość ostrza: 20 mm

Waga: 65 g

Stal Shirogami

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 21

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**