Dane aktualne na dzień: 30-08-2026 21:06

Link do produktu: https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-benchmade-15500-3-meatcrafter-p-3029.html

Nóż Benchmade 15500-3 Meatcrafter

Cena	**1 419,00 zł**
Numer katalogowy	**136-683**
Kod producenta	**15500-3**
Kod EAN	**610953206475**

Opis produktu

Benchmade 15500-3 Meatcrafter to **nóż myśliwski** z ostrzem trialing point z zaawansowanej **stali CPM-S45VN** przeznaczony do sprawiania zwierzyny, filetowania, precyzyjnego cięcia, oraz trybowania mięsa.

Benchmade 15500-3 Meatcrafter można opisać jako hybrydowy nóż myśliwski z prostym i elastycznym ostrzem, który idealnie sprawdzi się **do sprawiania upolowanej zwierzyny**, a także w domowej i outdoorowej kuchni.

Benchmade 15500-3 Meatcrafter — nóż myśliwski ze stali CPM-S45VN

Benchmade 15500-3 Meatcrafter to lekki fixed (stała głownia) o konstrukcji typu full tang. Noże wykonywane z jednego kawałka stali (pełny trzpień) są odporne na uszkodzenia i złamania, dlatego są powszechnie używane do cięższych przez myśliwych, pasjonatów survivalu i bushcraftu oraz żołnierzy. Nóż ma cienką głownię (2,3 mm) o długości aż 154 mm, dzięki czemu możemy łatwo filetować, kroić i trybować mięso. Do budowy ostrza zastosowano **stal CPM-S45VN**, która tworzy nową jakość w dziedzinie metalurgii stali nożowej.

Ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej

Stal CPM-S45VN jest martenzytyczną stalą nierdzewną, zaprojektowaną jako udoskonalenie stali S35VN. Zawiera więcej azotu dla zapewniania wyższej twardości, więcej chromu dla lepszej odporności na korozję, więcej wanadu dla dłuższego zachowania ostrości krawędzi i odporności na zużycie oraz więcej niobu dla łatwiejszej obróbki. Tę super stal poddaje się hartowaniu do twardości 60-62 HRC, w wyniku czego ostrze noża nie zawiedzie nas nawet przy wymagającej i długotrwałej pracy w terenie.

Stal **CPM 345VN** jest wysokostopową stalą nierdzewną **o doskonałej retencji krawędzi**, zwiększonej odporności na korozję i umiarkowanej ciągliwości. Te właściwości sprawiają, że CPM-S45VN jest idealną stalą do budowy noży myśliwskich i survivalowych wysokiej klasy. Aby uzyskać węgliki o niezwykłej twardości, S45VN ma wysoką zawartość pierwiastków wanadu/niobu oraz chromu odpowiedzialnego za odporność na korozję. Węgliki wanadu są zaliczane obecnie do najtwardszych węglików stali nierdzewnej, dlatego ostrze niezwykle długo zachowuje ostrość i jest wyjątkowo odporne na zużycie. Kluczową rolą noża jest zdolność cięcia, **S45VN znacznie dłużej utrzymuje ostrość** w porównaniu do swojego poprzednika S35VN. Tę różnicę można odczuć podczas strugania i cięcia wymagających materiałów włóknistych, kartonu i lin.

Dzięki takim właściwościom stal S45VN jest idealnym materiałem na nóż myśliwski do skórowania, nóż kuchenny oraz nóż outdoorowy.

Noże Benchmade w autoryzowanym sklepie Kolba

W Benchmade 15500-3 Meatcrafter zastosowano klingę typu Trailing Point. Charakterystyczną cechą takiego ostrza jest lekko uniesiony czubek powyżej (lub w linii) grzbietu noża. **Elastyczna głownia** wzorowana na orientalnych scimitarach ma ostrze o wyraźnie eksponowanym brzuchu, co wpływa na wspaniałą wydajność i łatwość cięcia. Dzięki technologii SelectEdge™ 28° (14° na stronę) nóż ma cienką, perfekcyjnie ostrą krawędź tnącą, która doskonale radzi sobie z precyzyjnym cieciem, krojeniem, filetowaniem oraz trybowaniem mięsa. W efekcie 15500-3 Meatcrafter gwarantuje **niezwykle czyste cięcia** oraz powoduje, że w wykonywaną pracę wkładamy znacznie mniej siły. Rękojeść noża wykonano **z tworzywa G10** o antypoślizgowym teksturowaniu zapewniającym dobry chwyt nawet w rękawicach. Profilowany chwyt ma duży otwór na smycz lub linkę zabezpieczającą. Do bezpiecznego przenoszenia noża służy **pochewka z pomarańczowego Boltaronu**, termoplastycznego tworzywa o wysokiej odporności na uszkodzenia, temperaturę i wilgoć. Pochewka jest kompatybilna z klamrą montażową Tek-lok.